

## PDF hosted at the Radboud Repository of the Radboud University Nijmegen

The following full text is a publisher's version.

For additional information about this publication click this link.

<http://hdl.handle.net/2066/82817>

Please be advised that this information was generated on 2019-06-01 and may be subject to change.

**CATO**

**GOED BOEREN  
(De Agricultura)**

**vertaling en toelichting  
Vincent Hunink**

integrale tekst gepubliceerd als:  
Cato, *Goed boeren*; vertaald en toegelicht door Vincent  
Hunink,  
(Athenaeum - Polak & Van Genneep), Amsterdam 1996  
tweede, ongewijzigde, elektronische versie,  
Nijmegen 2005

Deze versie is bedoeld voor privé-gebruik van lezers.  
Op de tekst rust copyright.  
Overname van passages in commerciële uitgaven is  
alleen toegestaan na schriftelijke toestemming van de  
uitgever.

Graag ook een bericht aan de vertaler:  
[v.hunink@let.ru.nl](mailto:v.hunink@let.ru.nl)

## Inleiding

Wie voor het eerst bladert in *Goed boeren*, zal vermoedelijk even met de ogen knipperen: het werk lijkt een soort kruising van een agrarisch leerboek en de *Enkhuizer Almanak*. De thema's lopen uiteen van de aankoop van een boerderij tot het pekelen van ham. Gedetailleerde technische aanwijzingen voor het kweken van gewassen en bomen worden gevolgd door oeroude reinigingsgebeden. Bij vlagen is de tekst heel kort of ronduit duister, dan weer lijkt het of het om doublures en herhalingen gaat. En regelmatig richt de schrijver zich ineens tot een heel ander soort lezer. Wat is de rode draad in dit vreemde geschrift?

Om deze vraag te beantwoorden is het van belang om eerst te kijken naar de tijd waarin het ontstaan is en naar de persoon van Cato. *Goed boeren* is een voorbeeld van zeer vroeg Latijns proza. Cicero, Caesar, Livius, Tacitus -- al deze klinkende, klassieke namen zijn er eenvoudigweg nog niet. Het Latijnse proza is ten tijde van Marcus Porcius Cato (234-149 v.Chr.) vrijwel onontgonnen gebied, anders dan de Latijnse poëzie. Deze beleeft in de vorm van vertalingen en echt Romeinse tragedies, komedies en epische gedichten dan al een eerste hoogtepunt. Maar de oudste prozaschrijvers van Rome zochten aansluiting bij de dominante Griekse cultuur, en schreven in het Grieks.

Cato heeft met deze gewoonte gebroken en voor het Latijn gekozen. Nu past 'vernieuwingsdrang' niet direct in het gangbare beeld van Cato. Veel mensen kennen hem als een spreekwoordelijke nationalist en voorvechter van oorlog tegen de Puniërs. Berucht is zijn gevleugelde uitspraak 'overigens ben ik van mening dat Carthago verwoest moet worden' (*ceterum censeo Carthaginem esse delendam*). Ook staat hij bekend als een Griekenhater, strenge zedenmeester en aartsconservatief, die van alle 'nieuwigheid' in zijn tijd niets moest hebben, in tegenstelling tot meer vooruitstrevende figuren als Publius Cornelius Scipio.

De historische Cato is echter beduidend meer dan deze simpele karikatuur. Zijn leven en werk laten zelfs opvallende tegenstrijdigheden en paradoxen zien. Cato verzette zich zijn leven lang tegen luxe en uitbuiting, maar droeg als militair veel bij aan de veroveringsoorlogen in het mediterrane gebied tot 150 v.Chr., waardoor in

Rome een geweldige economische bloei op gang kwam. Hij sprak zich inderdaad uit voor de verwoesting van Carthago, maar wilde Macedonië juist sparen. Hij veroordeelde de Griekse cultuur, maar tegelijkertijd stonden zijn geschriften sterk onder invloed daarvan. Hij gold als man van ouderwetse degelijkheid, maar ging tegen alle conventies in door een soort B.V. op te richten om handel te drijven, en door op tachtig-jarige leeftijd voor de tweede keer te trouwen. En als behoudende figuur gaf hij de Romeinse literatuur toch een beslissende impuls tot vernieuwing door zijn activiteiten als redenaar en prozaschrijver.

Naar zijn eigen opvattingen was Cato in de eerste plaats een goed veldheer en staatsman. Hij werd geboren in 234 v.Chr. in Midden-Italië uit een rijke familie van ridders, en maakte snel carrière. Zo rond 200 was de Romeinse politiek eigenlijk nog een zaak van een klein aantal groepjes families van de hoogste stand, die van de adel. Maar de ridderstand was in de loop van de derde en tweede eeuw zo machtig geworden, vooral op economisch vlak, dat 'nieuwkomers' (*homines novi*) zoals Cato meer kansen kregen, als ze tenminste voldoende steun van adellijke beschermers hadden. Cato kreeg deze steun vooral door zijn energiek en rechtvaardig optreden tijdens verschillende militaire expedities. Het hoogtepunt van zijn carrière kwam in 184, toen hij het ambt van *censor* kreeg. In die functie bracht hij de nationale financiën op orde en startte hij een groots bouwprogramma. Ook nam hij maatregelen om de publieke en privé-moraal op een hoger niveau te brengen. Vooral hieraan dankt hij zijn reputatie als moralistische *diehard*.

Cato's literaire produktie is een weerslag van zijn maatschappelijke carrière. Niet minder dan honderd vijftig redevoeringen moeten er van hem geweest zijn, zoals uit opmerkingen van Cicero valt te begrijpen. Vele ervan vloeiden voort uit zijn optreden als militair en bestuurder. Zo nam hij het in een beroemde redevoering op voor een groep Grieken op Rhodos die beschuldigd werden van gebrek aan steun voor Rome. In tientallen redevoeringen verdedigde hij zijn eigen optreden en beleid. Helaas is er van dit retorische werk weinig meer bewaard dan een beperkt aantal fragmentjes.

Op het gebied van de historiografie zette hij een belangrijke stap met zijn *Oorsprongen*, een systematisch werk in het Latijn

over de vroegste geschiedenis van steden in Italië. Hier laste hij ook eigen redevoeringen en beschouwingen over politiek in, waarmee hij nog verder afweek van de tot dan toe gangbare simpele vorm van 'jaarboeken' over gebeurtenissen in Rome. Een merkwaardig werk was de *Boeken aan zijn zoon Marcus*, waarmee hij aan zijn zoon een soort beknopte encyclopedie gaf, met het accent op praktische vaardigheden als kennis van medicijnen, recht en retorica. Verder maken de antieke bronnen nog melding van een werk over krijgskunde, een *Gedicht over zeden* en van *Brieven*. Van al deze werken zijn slechts kleine fragmenten of getuigenissen bij latere schrijvers bewaard gebleven. Toch blijkt er al uit hoe origineel en veelzijdig Cato als schrijver is geweest.

Gelukkig is er één werk van Cato wel overgeleverd: zijn boek over de landbouw, *Goed boeren*. Dat vormt daarmee het oudste bewaarde Latijnse prozawerk. Het stamt uit de laatste jaren van Cato's leven, dus ongeveer tussen 160 en 150. Ook dit werk is in zekere zin een spiegel van de werkelijkheid, met name van de sociaal-economische ontwikkelingen.

De landbouw in Italië was van oudsher sterk gericht op graanbouw en werd bedreven in kleine bedrijfjes van vrije burgers. Aanvankelijk waren deze vooral gericht op voorziening in de eigen behoeften (*subsistence economy*), maar geleidelijk ontwikkelde zich ook een klasse van middelgrote boeren die voor de thuismarkt produceerde. Deze tamelijk statische situatie veranderde ingrijpend als gevolg van de militaire veroveringen van Rome in de derde en tweede eeuw. Vooral vanaf ongeveer 200 kwamen de ontwikkelingen in een stroomversnelling. De landerijen werden groter en er werden vooral wijn- en olijfgaarden op ingericht. Uit de veroverde gebieden, zoals Sicilië en Noord-Afrika, werden grote hoeveelheden zeer goedkoop graan naar Italië gevoerd. Hiermee konden veel Italische boeren niet meer concurreren, en hun kleine en middelgrote bedrijfjes verdwenen. Zijzelf namen dienst in het leger of trokken naar Rome, waar al snel een arme onderklasse van proletariërs ontstond; hun land ging deel uitmaken van *latifundia*. Dat waren zeer uitgestrekte landbouwbedrijven van soms vele honderden hectaren, in eigendom van grootgrondbezitters uit de hoogste klassen. Ook veel voormalige staatsgrond kwam in handen van die bezittende klasse. De produktie op die bedrijven werd

geheel gericht op de markt. De enorme toestroom van krijgsgevangenen uit de veroverde gebieden maakte inzet van slaven als goedkope arbeidskrachten mogelijk. Ter aanvulling werden vrije seizoenarbeiders en onderaannemers ingehuurd voor specifieke taken, zoals het oogsten.

Deze ingrijpende ontwikkelingen werden deels ook bewust gestuurd. Uit Noord-Afrika en Griekenland werden nieuwe, efficiënte produktiemethoden overgenomen. De Romeinse senaat liet zelfs een omvangrijk werk over de landbouw van de Puniër Mago in het Latijn vertalen, kort na de verwoesting van Carthago (146 v.Chr.) en na de dood van Cato. Kennelijk meende men op agrarisch vlak nog het nodige van de gezworen vijand Carthago te kunnen leren. Helaas is van deze vertaling niets bewaard.

Ook bij de keuze van geteelde gewassen vond een deels bewuste verschuiving plaats. De graanbouw verdween niet helemaal, maar de aandacht werd nadrukkelijk gericht op de nieuwe, meer winstgevende produkten, zoals druiven en olijven. Aldus werd de landbouw in Italië binnen vrij korte tijd tot groot-schalige, op winst gerichte teelt van speciale agrarische produkten met slaven als werkkrachten.

Cato's boek getuigt volop van deze ontwikkelingen. De oorspronkelijke Latijnse titel *De agricultura*, 'Over de landbouw', is hierbij enigszins misleidend. Inderdaad wekt het hier en daar de indruk van een handleiding voor het eenvoudige, autonome boerenbedrijf. Vaak lijkt het voorzien in eigen behoeften voorop te staan. Maar een moderne hang naar kleinschaligheid en 'terugkeer naar de natuur' is Cato volkomen vreemd. Hij geeft juist adviezen over de manier waarop een middelgroot landgoed zo winstgevend mogelijk kan worden geëxploiteerd. Autonomie en onafhankelijkheid blijken dan minder belangrijk dan efficiency, groei en winst. Economisch nut staat in alle opzichten voorop. Vandaar ook de in deze uitgave gekozen Nederlandse titel *Goed boeren*.

Deze algemene bedoeling bepaalt de inhoud tot in details. Wijnbouw en olijventeelt krijgen bij Cato veel aandacht, terwijl de traditionele graanbouw nauwelijks aan bod komt. Nieuwe, vaak Griekse recepten en produktiewijzen worden uitvoerig beschreven. Typisch Romeins is de aandacht voor regels en afspraken, juridische formules en contracten. Taken die uitbesteed kunnen worden aan seizoenarbeiders, planning van werk, en in het algemeen de

organisatie van een middelgroot landgoed met slaven en ander personeel: dat zijn de zaken waarover Cato het geregeld heeft. Het ligt ook voor de hand dat het vooral *het nieuwe* is waarover hij wil schrijven. Het te boek stellen van gangbare werkwijzen en ingeburgerde patronen zou in zijn ogen weinig zin hebben.

Waar dat desondanks lijkt te gebeuren, zoals bij de opgenomen rituele reinigingsgebeden, is er feitelijk sprake van een doelbewust herstel van oude waarden. Over bepaalde gebruiken en normen was in de loop van de tijd kennelijk verwarring en verschil van inzicht ontstaan. Cato probeert de nieuwe ontwikkelingen weer te verbinden met oud-Romeinse waarden. Heel mooi is dat te zien in zijn 'Voorwoord', waarin het door de tijd volledig achterhaalde beeld van landbouw als 'nobel werk voor de vrije' nog geheel overeind lijkt te staan. Het wordt zelfs bewust voorop gezet. *Goed boeren* lijkt daarmee een poging om al het nieuwe te verwerken en te integreren binnen oude Romeinse tradities. Dat is een bevredigende verklaring voor het feit dat Cato het werk schreef.

Maar voor wie is het bedoeld? Uit de tekst zelf wordt het niet steeds even duidelijk tot wie hij zich richt. Meestal wordt de eigenaar en landheer aangesproken, maar vaak verschuift het perspectief en is het ineens de *vilicus* (beheerder) of een onder-aannemer. Maar dat hangt vooral samen met Cato's archaïsche denk- en schrijfwijze (zie hieronder). Uit het geheel rijst toch een redelijk duidelijk beeld op, dat door de historische achtergrond nog versterkt wordt. Cato's werk is bestemd voor mensen die hun nieuw verworven rijkdom in grond belegden, het enige waarin men in zijn tijd verantwoord kon investeren. Hij spreekt dus de vermogende grondbezitters in Italië aan, ofte wel zijn gelijken in stand en welstand. Daarmee is ook een politieke dimensie in Cato's motieven aangegeven. Hij verdedigt de economische belangen en daarmee de heerschappij van de bezittende klasse.

Dit harde kapitalisme kan in details soms schokkend op de lezer werken. Zo lijken Cato's voorschriften voor de omgang met slaven bepaald hardvochtig, zoals ook al in de oudheid werd opgemerkt. Welbeschouwd ziet Cato ze binnen het kader van dit werk niet als mensen, maar als bezielde instrumenten. Maar of hij hiernaar ook echt in alle omstandigheden handelde, is een vraag waarop *Goed boeren* geen antwoord biedt. Cato's boek beoogt niet een compleet beeld te geven van het middelgrote Romeinse boerenbedrijf uit zijn

tijd, alleen van de utilitaire, functionele kanten ervan. Sterker nog: juist door zijn restauratieve tendenzen moest het een zeker tegenwicht bieden tegen een al te radicaal kapitalisme.

Anders dan bijvoorbeeld Vergilius' *Het boerenbedrijf*, een gedicht uit later tijd (29 v.Chr.) met een uitgesproken literair karakter, is Cato's boek dus bestemd geweest om in de praktijk van alledag te gebruiken. Dit blijkt ook uit een toegevoegde inhoudsopgave, die vrijwel per alinea het thema samenvat. Een gebruiker kon hierdoor snel vinden wat hij nodig had. Omdat het niet helemaal zeker is of deze lijst van Cato zelf stamt, is hij in deze vertaling niet opgenomen en door een register vervangen. Veel van de inhoudsaanduidingen verschijnen in de Cato-hand-schriften ook als tussenkopjes in de lopende tekst, soms in iets andere bewoordingen. Ook daarvan is het niet zeker of Cato de auteur is. Aangezien het -- toch al slechte -- zicht op de structuur van de tekst geheel verduisterd zou worden door honderd zeventig tussenkopjes, zijn ze in deze uitgave weggelaten en vervangen door enkele meer verhelderende kopjes.

Cato's opvattingen over stijl worden soms samengevat in zijn bondige uitspraak 'houd het thema vast, dan volgen de woorden vanzelf' (*rem tene, verba sequentur*). In dit voorschrift blijkt nog weinig besef van literaire vormgeving.

Dat beantwoordt aan de eerste indruk die een lezer van *Goed boeren* krijgt: de zinnen zijn compact, boers en lapidair, de woordkeus lijkt weinig variatie te vertonen, en de opbouw en structuur van langere passages ogen uitgesproken los en rommelig. Voortdurend zijn er bijvoorbeeld wisselingen van onderwerp en vage verwijzingen met voornaamwoorden, en niet zelden lopen tweede en derde persoon vloeiend in elkaar over. Als geheel roept het werk de vraag op of er überhaupt een samenhangend plan aan ten grondslag ligt: het lijkt soms of we een serie los aaneengeregen raadgevingen te lezen krijgen.

Maar we moeten niet vergeten dat Cato helemaal aan het begin van het Latijnse proza staat. Het is dus beter niet uit te gaan van de latere, klassieke normen. Iets als een literaire prozastijl bestaat in deze tijd voor het Latijn nog niet. Sterker nog, Cato's werk is juist een eerste aanzet in die richting. Hoewel Cato niet veel literaire pretenties heeft, probeert hij wel degelijk te stileren, hoe



onbeholpen dat soms ook nog lijkt. Zo kun je zien hoe hij streeft naar het aanbrengen van enige variatie in zinsbouw en woordkeus. Ook probeert hij zinnen meer te stroomlijnen door het onderwerp gelijk te houden, ook al lukt dat niet overal. Hij vermijdt echte spreektaal en zoekt juist naar enigszins ouderwetse, gedragen woorden. Zelfs klank- en stijlfiguren ontbreken niet.

Er zijn dus in Cato's stijl wel degelijk elementen van literaire vormgeving aanwezig. Veel opvallender echter zijn de typische kenmerken van 'archaïsch denken' die erin naar voren komen. Als eerste noem ik het associatief ordenen. Steeds leidt het ene onderwerp gemakkelijk naar het andere en blijkt er ruimte voor uitweidingen en aanvullingen. Ook binnen een thema is de volgorde soms associatief, bijvoorbeeld in de inventarislijsten, waar de schrijver van hot naar her lijkt te springen. Verder lijkt het grootste deel van het boek uit te gaan van een min of meer chronologische volgorde, zeg maar een 'boerenkalender'. Zeer uiteenlopende werkwijzen en thema's kunnen daardoor via associatie bij elkaar komen te staan. Heel illustratief is de vermelding van de zorg voor honden middenin een gedeelte met recepten van medicinale wijnen. Het element 's ochtends een drankje innemen' brengt Cato kennelijk op de gedachte 's ochtends de hond in huis opsluiten'.

Als tweede archaïsche element zou een dwingend streven naar 'compleetheid' kunnen gelden. Lange, soms uitputtende opsommingen geven hiervan blijk: geen enkel element mag worden overgeslagen, alle mogelijkheden moet worden 'afgedekt'. Vooral in het slotgedeelte met gebeden, formules en contracten is dit in de kern magische element te zien. De grens tussen wat wij magie noemen en gewone voorschriften is bij Cato nog helemaal niet te trekken. Op een wat hoger plan is het streven naar compleetheid te zien in schijnbare herhalingen, die vaak als nodeloze doublures zijn bekritiseerd of zelfs niet authentiek verklaard. Bij de behandeling van een thema komt eenvoudig telkens al het relevante aan bod, ook al is het al eerder beschreven als uitweiding bij een ander thema. Adviezen over bijvoorbeeld mesten, enten en zaaien komen aldus op verschillende plaatsen, in verschillende contexten voor.

Misschien het meest typisch archaïsch is de volkomen objectgebondenheid van het denken. In *Goed boeren* komt na het 'Voorwoord' geen enkele emotie of abstract idee voor. Nergens

Cato, *Goed boeren*, vertaald en toegelicht door Vincent Hunink,  
Athenaeum - Polak & Van Gennep, Amsterdam 1996;  
tweede, elektronische versie 2005  
[www.vincenthunink.nl](http://www.vincenthunink.nl)  
[9 van 67]

nemen de gedachten een hoge vlucht, Cato blijft steeds met beide benen stevig op de grond. Deze extreme concreetheid verleent aan *Goed boeren* een door en door ‘aards’ karakter, zeker in combinatie met de boerse stof.

Het zijn juist deze archaische elementen die van Cato’s werk behalve een belangrijke historische bron ook bijzondere literatuur maken. Ook al is het door Cato niet zo bedoeld, een moderne lezer mag gerust genieten van de stugge taal van de Romeinse hereboer, van het beknopte en concrete van de woorden, die aan het werk een bij uitstek beeldend karakter geven. Wie de tekst langzaam leest en tot zich door laat dringen, raakt er geleidelijk in de ban van.

*Vincent Hunink*

## VOORWOORD

Het is soms beter om door handel kapitaal te verwerven, als het niet zo gevaarlijk zou zijn. Evenzo om geld uit te zetten, als het even eerbaar zou zijn. Onze voorouders hebben er als volgt over gedacht, en het zo in de wet vastgelegd: een dief wordt veroordeeld voor het tweevoudige, een geldschietter voor het viervoudige. Hoezeer ze een geldschietter een slechtere burger achtten dan een dief, kan men daaruit opmaken.

En als ze een goed man prezen, dan prezen ze hem zo: een goede boer, en een goede landman. Het werd de hoogste lofprijzing geacht wanneer iemand zo geprezen werd. Een handelaar nu acht ik een flinke kerel die zich inzet om kapitaal te verwerven, maar zoals ik eerder zei, het is gevaarlijk en vol problemen. Maar uit boeren komen de dapperste mannen, de flinkste soldaten voort. Het leidt ook tot de meest fatsoenlijke winst, de duurzaamste en minst benijde. Degenen die zich met dit werk bezighouden, hebben de minst slechte gedachten.

Om nu weer ter zake te komen, tot de raadgevingen die ik beloofd heb: hier begint het.

## DE AANKOOP VAN EEN BOERDERIJ [I]

(#) Wanneer je van plan bent een boerderij aan te schaffen, houd dan dit in gedachten: koop niet te gretig, spaar je niet de moeite haar te gaan bekijken en beschouw het niet voldoende er één maal omheen te lopen. Hoeveel keer je er ook omheen loopt, elke keer zal zij als ze goed is je meer bevallen. Let er goed op, hoe de burens gedijen. In een goede streek moet men goed gedijen. Loop er eens binnen en kijk rond, op zo'n manier dat je weer weg kunt gaan.\* Het klimaat moet er goed zijn, en er mogen geen problemen mee zijn: door goede grond en eigen deugdelijkheid moet zij haar waarde hebben.

Als je kunt, laat haar dan aan de voet van een berg liggen en uitkijken op het zuiden, op een gezonde plek. Er moeten voldoende werkrachten zijn, een goede watervoorziening, en een sterke stad in de buurt; zo mogelijk ook zee of een rivier waarop schepen varen, of een goede, drukke weg.

Zij moet in landerijen liggen die niet vaak van eigenaar wisselen. Wie op deze landerijen boerderijen verkocht heeft, moet spijt hebben dat hij verkocht heeft. Zij moet goede gebouwen hebben. Pas op dat je werkwijzen die je vreemd zijn niet zomaar afwijst. Het is beter kopen van een eigenaar die een goed landman en een goed bouwheer is.

Als je op de hof komt, kijk dan of er veel persuitrustingen en vaten staan. Als er niet veel staan, weet dan dat de opbrengst navenant is.

Zij moet niet veel toebehoren vergen, en op een goede plaats liggen. Let erop dat de akker zo min mogelijk toebehoren vergt en geen verdere kosten. Besef dat een akker net is als een mens: hoeveel hij ook opbrengt, als hij veel kosten vergt, blijft er weinig over.

Als je mij vraagt wat de beste boerderij is, dan zeg ik: honderd iugerum\* land van alle soorten, met de gunstigste ligging. Een wijngaard is het beste, vooral als die veel wijn opbrengt. Op plaats twee een bevroede moestuin, drie een wilgenbosje, vier een olijfgaard, vijf een weiland, zes een graanveld, zeven een bos met hakhout, acht een boomgaard, negen een eikenbos.

#### TAKEN VAN DE LANDHEER [II-VI]

(#) Zodra de landheer op de hof is aangekomen, en zodra hij de huisgod heeft gegroet, moet hij het landgoed nog diezelfde dag, als hij kan, rondlopen; zo niet diezelfde dag, dan toch de dag daarna. Zodra hij heeft bekeken hoe het landgoed erbij staat, en welke werkzaamheden gedaan of niet gedaan zijn, moet hij daags na die dag de beheerder roepen, en hem vragen welk werk gedaan is en wat er nog rest; of de werkzaamheden ruim op tijd afgemaakt zijn; of hij wat nog overblijft kan afmaken; en wat er aan wijn, graan en alle andere dingen gemaakt is.

Zodra hij dat gezien heeft, moet hij een overzicht maken van de werkkrachten en dagen. Als het werk hem dan onvoldoende lijkt, zal de beheerder zeggen dat hij hard zijn best heeft gedaan, maar dat de slaven niet fit zijn geweest, dat het slecht weer is geweest, dat er slaven zijn weggelopen, dat er werk voor de gemeenschap is gedaan. Wanneer hij deze en vele andere redenen noemt, roep de beheerder dan terug voor een overzicht van werkzaamheden en werkkrachten.

Als er veel regenweer is geweest, zeg dan welke werkzaamheden bij regen hadden kunnen worden verricht: vaten\* wassen en teren, de hof reinigen, graan omscheppen, mest weghalen, een mesthoop maken, zaaigoed reinigen, touwen herstellen en nieuwe maken -- het personeel\* had de eigen lappenjassen en mutsen moeten herstellen. Op feestdagen had men oude greppels kunnen opschonen, aan de openbare weg kunnen werken, doornhagen snoeien, de moestuin ompitten, het weiland reinigen, takkenbossen maken, distels wieden, tweekoren vermalen, algehele schoonmaak houden. Als de slaven ziek waren, had men ze niet zoveel te eten moeten geven.

Zodra dit geduldig bekeken is, zorgen dat de rest van de werkzaamheden afkomt. De boeken nazien van geld, graan, aangeschaft voer, de boeken van wijn en olijven: wat er verkocht is, wat er ingevorderd is, wat nog openstaat, wat nog verkocht kan worden. Als ergens borg voor aangenomen kan worden, laat dan borg aannemen.

De voorraden moeten nagegaan worden. Als er iets voor het lopende jaar ontbreekt, laat het dan aanschaffen. Wat overschiet, laat dat verkopen. Wat aanbesteding vergt, laat dat aanbesteden. Welke werkzaamheden de landheer wil laten doen en wat hij wil aanbesteden, dat moet hij aangeven en op schrift achterlaten. Het vee bezichtigen.

(#) Een veiling houden. Olie verkopen als de prijs goed is. Het overschot aan wijn en graan verkopen. Oudere runderen, gebrekkig vee, gebrekkige schapen, wol,

dierehuiden, een oude kar, oude gereedschappen, een slaaf op leeftijd, een slaaf die ziekelijk is en wat verder overschiet, verkopen. Een landheer moet verkoopgraag, niet koopgraag te zijn.

(#) In zijn jonge jaren moet de landheer zich toeleggen op het beplanten van de akker. Bouwen moet hij lang overdenken, beplanten moet hij niet overdenken maar doen. Wanneer de leeftijd van zesendertig jaar bereikt is, dan moet je te bouwen, als je akker beplant is. Bouw zodanig dat het de hof niet aan land ontbreekt.\*

(#) Het brengt voordeel als de landheer een goed gebouwde boerenhoeve heeft, een voorraadkamer voor olijfolie en voor wijn en veel vaten, zodat hij rustig de tijd van hoge prijzen kan afwachten: dat dient zijn zaak, zijn waarde en zijn aanzien.

Hij moet goede olijvenpersen hebben, zodat het werk goed kan gebeuren. Zodra de olijven ingezameld zijn moet er meteen olijfolie gemaakt worden, anders bederven ze. Bedenk dat er ieder jaar hevige stormen komen die olijven op de grond werpen. Als je ze snel oppakt en de persuitrustingen klaar staan, leidt een storm niet tot schade en wordt de olijfolie groener en beter. Als de olijven te lang op de grond of op de plankenvloer blijven liggen, gaan ze rotten en wordt de olijfolie ranzig. Uit elke olijfsoort kun je groenere, goede olijfolie maken als je het bijtijds doet.

Per honderd twintig iugerum olijfgaard moeten er twee persuitrustingen zijn, als de olijfgaard goed is, met de bomen goed dicht opeen en verzorgd. De olijvenmolens moeten goed, losstaand en van ongelijke grootte zijn, zodat je de stenen kunt wisselen als ze versleten zijn. Voor elke molen afzonderlijk kabels van leer, zes hefbomen, twaalf klemmen en afzonderlijke riemen van leer. Griekse katrollen moet men met telkens twee touwen van spart laten lopen. Met acht rollen bovenin en zes onderin laat je ze sneller lopen. Wil je wielen maken, dan lopen ze langzamer, maar kost het minder inspanning.

(#) Goede runderstallen, goede Faliscische ruiven met spijlen: daarvoor moeten de spijlen een voet van elkaar te liggen. Als je het zo doet, gooien de runderen het voer er niet uit.

Het woonhuis al naar gelang je mogelijkheden bouwen. Heb je op een goed landgoed goed gebouwd en op een goede plaats, en woon je op het platteland prettig, dan kom je er liever en vaker, gaat het je land beter, loopt er minder verkeer en krijg je een hogere opbrengst. Het oog van de meester maakt het paard vet.\*

Behandel je burenen goed: laat je personeel niets verkeerdt doen. Als de buurt je graag ziet, kun je makkelijker je spullen verkopen, makkelijker werkzaamheden aanbesteden, makkelijker werkkrachten inhuren. Als je gaat bouwen, helpen ze met werklui, beesten en materiaal. Als er onverhoopt iets mocht gebeuren staan ze bereidwillig terzijde.

(#) De taken van de beheerder zijn de volgende: goed orde houden, feestdagen in acht nemen, zijn handen afhouden van andersmans eigendom, en zorgvuldig op het zijne passen. Het personeel moet geruzie achterwege laten. Als iemand iets misdoet, moet hij al naar gelang de schuld in redelijkheid straffen.

Het personeel mag het niet slecht hebben, geen kou lijden en geen honger. Hij moet het goed aan het werk houden, dan houdt hij het makkelijker af van kwade dingen en van andermans zaken. Als de beheerder niet wil dat het kwaad doet, zal het dat niet doen; als hij het wel toestaat, moet de meester dat niet ongestraft laten. Goed gedrag moet hij belonen, zodat ook anderen er wat in zien om zich juist te gedragen.

De beheerder moet geen uithuizig man zijn, altijd nuchter zijn, en niet ergens buiten de deur gaan eten. Hij moet het personeel aan het houden en erop toezien dat wat de meester heeft opgedragen ook gebeurt. Niet denken dat hij meer verstand heeft dan zijn meester. Vrienden van zijn meester als eigen vrienden beschouwen. Gehoorzamen aan wie men hem aanwijst. Geen offers brengen, behalve met het Kruiswegenfeest\* op een kruisweg of bij de haard. Zonder opdracht van de meester niemand krediet geven. Wat de meester aan krediet gegeven heeft, moet hij terugvorderen. Zaaizaden, etenswaren, tweekoren, wijn of olijfolie mag hij aan niemand uitlenen. Er mogen maar twee of drie huishoudens zijn waar hij dingen te leen vraagt of geeft, verder aan niemand. Hij moet vaak met zijn meester de boeken nagaan.

Een en dezelfde loonarbeider niet langer dan een dag als wieder nemen. Niets willen kopen buiten weten van zijn meester, en niets voor zijn meester willen verbergen. Geen uitvreter erop na houden. Geen offerziener, vogelschouwer, waarzegger of sterrenwichelaar willen raadplegen. Geen zaaigoed achterhouden, want dat brengt ongeluk.

Hij moet ervoor zorgen dat hij elk soort boerenwerk kan doen en dat ook vaak doen, maar niet tot vermoeiens toe. Heeft hij dat gedaan, dan weet hij wat er in het personeel omgaat en doen zij hun werk geduldiger. Doet hij dit zo, dan zoekt hij het minder graag buitenshuis, blijft hij gezonder en slaapt hij makkelijker. Hij moet als eerste op, als laatste naar bed. Want eerst moet hij kijken of de deur dicht is, of ieder op zijn plaats ligt en of het vee te eten heeft.

Laat de runderen met alle aandacht verzorgen. Wees een beetje soepel voor de koeienjongens, zodat ze de runderen met meer plezier verzorgen. Zorg dat je goede ploegen en ploegscharen hebt. Pas op dat je geen drassig land ploegt en breng er ploeg noch kleinvee op. Pas je hiervoor niet op, dan raak je overal waar je ze erop hebt gebracht de opbrengst van drie jaar kwijt. Kleinvee en runderen moeten zorgvuldig gestrooid worden en hun hoeven verzorgd. Pas op voor schurft bij kleinvee en lastdieren; dat treedt meestal op door slechte voeding en als het inregent. Zorg dat je alle werkzaamheden op tijd afrondt. Want zo is het boerenbedrijf: doe je één ding te laat, dan doe je alle werk te laat. Ontbreekt er stro, laat dan eikeloof verzamelen. Strooi daarmee schapen en runderen.

Let erop dat je een grote mesthoop hebt. Bewaar de mest zorgvuldig. Wanneer je hem uit de stal brengt, schoon en klein maken. In de herfst uitrijden. Rond olijfbomen in de herfsttijd de wortels blootleggen en er mest bij doen. Loof van populieren, olmen en eiken op tijd snoeien; sla het op als het nog niet uitgedroogd is, als voer voor de schapen. Insgelijks voor nagras en de tweede snede van het weiland: sla dat droog op. Na de herfstregens rapen, voedergewas en lupinen zaaien.

(#) Bekijk als volgt op welke plek je een veld moet inzaaien: waar de grond vet, vruchtbaar en zonder bomen is, dat moet graanveld worden. Hangt er boven die grond vaak nevel, dan moeten vooral knollen, radijs, gierst en pluimgierst ingezaaid worden. Op vette, warme grond: olijven voor de inmaak, de grote lange olijf, de Sallentijnse, de langwerpige, de Posea, de Sergiaanse, de Colminiaanse en de witgele olijf.\* Vooral diegene planten die in de streek als het beste geldt. Dit soort olijfbomen planten om de vijftientig of dertig voet.

Voor het aanplanten van een olijfgaard: een veld dat op het westen ligt en veel zon vangt. Geen ander is goed. Een veld dat koeler en magerder is, daar moet de Liciniaanse olijf geplant worden. Want heb je die geplant op een vette of warme plaats, dan is de opbrengst van de persing niets waard, sterft de boom bij het dragen en krijg je last van rood mos.

Plant rond de begrenzingen van het land en rond de wegen olmen en gedeeltelijk populieren, zodat je loof hebt voor schapen en runderen en er, indien nodig, hout voorhanden is. Als ergens ter plekke oevers zijn, of een vochtige plek, plant daar dan scheuten van populieren en een rietkraag. Plant ze op de volgende manier. Met de dubbele spade\* omspitten. Plant daar ogen van riet, steeds op drie voet van elkaar. Plant daar wilde asperge, waaruit asperges kunnen groeien. Want een rietkraag past bij wilde asperge, omdat hij omgegraven en afgebrand wordt en op tijd schaduw geeft.

Plant Griekse bindwilg rond de rietkraag, zodat je de wijnstok ergens aan kunt binden. Op wat voor bodem je de wijnstok moet planten, moet je als volgt bekijken. De plek die als beste geldt voor wijnbouw en veel zon vangt, daar de kleine en de dubbele Aminnische druif, de edeldruif en de kleine gelige druif aanplanten. Als de plek vet is of vaker nevel vasthoudt, daar de grote Aminnische of de Murgentinische druif, de Apicische en de Lucanische planten. De andere wijnstokken, vooral de mengsoorten, passen op elk bodemtype.

(#) Bij een landgoed bij de stad past vooral een boomgaard: hout en takken kunnen worden verkocht, en de meester heeft dan ook voor eigen gebruik. Op datzelfde landgoed moet worden aangeplant wat hij nodig heeft: verschillende soorten druiven, de kleine Aminnische voor wijn, de grote en de Apicische. Ze worden in potten ingemaakt op schillen en pitten. Ook kunnen ze goed worden ingemaakt op moststroop, most of nawijn. Diegene die je ophangt, de grote Aminnische met harde schil, die kunnen ook heel wel in een smidse worden bewaard als rozijnen.

Fruitbomen: kleine kweeappels, Cotonische, Scantinische en Quiriniaanse kweeën, en andere om in te maken, most- en granaatappels (hiervoor moet je varkenspis of -

mest bij de wortels te doen om de appels te voeden), grote peren, Aniciaanse en zaaiperen (ingemaakt op moststroop blijven die goed), Tarentijnse, most- en pompoenperen. Tevens zoveel mogelijk andere soorten aanplanten of enten.

Van olijven de langwerpige en de Posea. Die kunnen het beste worden ingemaakt ofwel groen op pekkel, ofwel geplet op mastiek. De langwerpige kun je ook, zodra ze zwart en droog zijn, met zout inwrijven, vijf dagen lang. Schud daarna het zout eraf en zet ze twee dagen in de zon of maak ze in zonder zout op druivestroop. Lijsterbessen inmaken op moststroop of drogen. Ontdoe ze van sap. Doe dat ook met de peren.

(#) Mariscische vijgen op leemhoudende, open grond planten. Vijgen uit Afrika, Herculaneum en Saguntum, wintervijgen en zwarte Tellanische met lange steel: plant die op vettere of bemeste grond.

Laat een weiland groeien, indien mogelijk bevoeid, anders droog. Dan ontbreekt het je niet aan hooi.

Aan de rand van de stad een moestuin voor van alles: allerlei soorten bloemen voor kransen; Megarische uien; bruiloftsmirte en witte en zwarte; Delfische, Cyprische en wilde laurier; gladde noten, Abellaanse, Prenestaanse en Griekse: zorg dat dit allemaal wordt geplant. Een landgoed bij de stad, zeker wanneer men het als enig landgoed heeft, moet je zo inrichten en beplanten dat je er het meeste aan hebt.

(#) Wilgenbosjes: op waterrijk, vochtig, schaduwrijk terrein, bij rivieren, dáár aanplanten. En zie erop toe dat de meester er iets aan heeft of ze verkopen kan. Bevoeide weilanden: heb je water, leg die dan vooral aan; heb je geen water, leg dan zoveel mogelijk droge aan. Dit is een boerderij die je waar je maar wilt met voordeel kunt aanleggen.

## INVENTARISLIJSTEN [XII-XVI]

(#) Een olijfgaard van tweehonderd veertig iugerum land\* moet je als volgt uitrusten: een beheerder, een beheerster, vijf werklui, drie koeienjongens, een ezeldrijver, een varkenshoeder, een schaapherder, te zamen dertien mensen. Drie paar runderen, drie ezels met uitrusting en pakzadel om mest te vervoeren, een ezel voor de molen, en honderd schapen. Vijf aaneengesloten olijvenpersuitrustingen met toebehoren voor olijven, een bronzen ketel van dertig quadrantal, een deksel bij de ketel, drie ijzeren haken, drie waterkruiken, twee trechters, een ketel van vijf quadrantal, drie haken, een klein kuipje, twee olieamforen, een urn van vijftig hemina, drie scheplepels, een waterremmer, een wasschotel, een pot, een bekken, een kleine schaal, een nachtpot, een waterkan, een scheplepel, een kandelaar en een maatbeker van één sextarius. Drie grote karren, zes ploegen met ploegscharen, drie jukken met bijbehorende riemen, zes stuks uitrusting voor runderen. Een eg, vier horden om mest te dragen, drie mestkorven, drie pakzadels en drie dekkleden voor de ezels.



IJzerwaren: acht harken, acht hakken, vier spaden, vijf schoppen, twee viertandige rieken, acht sikkels voor hooi, vijf voor stro, vijf voor bomen, drie bijlen, drie wiggen, een smalle vijzel voor tweekoren, twee tangen, een pook, twee stoven. Honderd olievaten, twaalf kuipen, tien vaten om schillen en pitten in te bewaren, tien voor olieschuim, tien voor wijn, twintig voor graan, een voor lupinen, tien potten, een wasbak, een waskuip, twee waterbakken, deksels voor vaten en tonnen afzonderlijk. Een tredmolen voor ezels, een handmolen, een Spaanse molen, drie standaards voor molens, een aanrecht, twee bronzen schijven. Twee tafels, drie grote banken, een bank in de slaapkamer, drie bankjes, vier krukken, twee stoelen, een bed in de slaapkamer, vier bedden onderspannen met riemen, drie gewone bedden. Een vijzel van hout, een voor het vollen, een weefgetouw met juk,\* twee vijzels, een stamper voor bonen, een voor tweekoren, een zeef voor zaaigoed, een om olijfpitten uit te zeven, maatvaten van een schepel en een halve schepel. Acht matrassen, acht dekens, zestien kussens, tien spreien, drie servetten, zes lappenjassen voor knechten.

(#) Een wijngaard van honderd iugerum moet je als volgt inrichten: een beheerder, een beheerster, tien werklui, een koeienjongen, een ezeldrijver, een tuinman voor de wilgen, een varkenshoeder, te zamen zestien mensen. Twee runderen, twee ezels voor de kar, een ezel voor de molen. Drie wijnpersuitrustingen met toebehoren, vaten waar vijf wijnoogsten in kunnen, van achthonderd culleus, twintig vaten om schillen en pitten in te bewaren, twintig voor graan, deksels en afsluitingen voor de vaten afzonderlijk, zes urnen bedekt met spart, vier amforen bedekt met spart, twee trechters, drie gevlochten zeven, drie zeven om het schuim\* weg te halen, tien mostkruiken. Twee karren, twee ploegen, een juk voor de kar, een juk voor wijnvervoer, een juk voor de ezel. Een bronzen schijf, een standaard voor de molen, een bronzen ketel van één culleus, een deksel voor de ketel, drie ijzeren haken, een bronzen kookpot van één culleus, twee waterkruiken, een waterkan, een wasschotel, een pot, een bekken, een waterremmer, een kleine schaal, een scheplepel, een kandelaar, een nachtpot. Vier bedden, een bank, twee tafels, een aanrecht, een kleerkist, een voorraadkast, zes lange banken, een waterrad, een met ijzer beslagen maatvat van één schepel, een van een halve schepel, een wasbak, een waskuip, een bak voor lupinen, tien tonnen. Uitrusting voor de runderen, uitrusting voor de ezels, drie dekkleden, drie pakzadels, drie korven voor bezinksel. Drie tredmolens voor ezels en een handmolen.

IJzerwaren: vijf sikkels voor biezen, zes werkmessen voor de wijnstok, drie voor bomen, vijf bijlen, vier wiggen, ploegijzers, tien harken, zes spaden, vier schoppen, twee viertandige rieken, vier horden om mest te dragen, een mestkorf, veertig snoeimessen voor wijnranken, tien snoeimessen voor de muisdoorn. Twee stoven, twee tangen, een pook. Twintig Amerinische mandjes, veertig manden of bakken voor zaaigoed, veertig houten schoppen, twee troggen. Vier matrassen, vier dekens, zes kussens, zes spreien, drie servetten, zes lappenjassen voor knechten.

(#) Voor een persruimte met vijf persuitrustingen is nodig: vijf juist afgestelde persbalken, drie in reserve, vijf windassen, een in reserve, vijf leren kabels, vijf

hijskabels, vijf riemen, tien katrollen, vijf drijfriemen, vijf steunen waar de persbalken op liggen, drie potten, veertig hefbomen, veertig stevige houten klemmen om de standaards bijeen te houden als ze gaan scheuren, zes wiggen, vijf olijvenmolens, tien kleine vaten, tien bakken, tien houten schoppen, vijf ijzeren spaden.

(#) Voor een persruimte is in het gebruik nodig: een kruik, een bronzen ketel van vijf quadrantal, drie ijzeren haken, een bronzen schijf, molens, een zeef, een zijgbak, een bijl, een bank, een wijnpot, een sleutel van de persruimte, een bed met beddegoed waar twee opzichters, vrije mannen, kunnen slapen (de derde, een slaaf, moet bij de werkkrachten slapen), nieuwe zakken, oude, een koord, een kussen, lampen, een stuk leer, twee kleine horden, een vleesrek\* en een ladder.

(#) Voor een voorraadkamer voor olijfolie is het volgende nodig. Olievaten, deksels, veertien oliebakken, twee grote en twee kleine schalen, drie bronzen scheplepels, twee olieamforen, een waterkruik, een kruik van vijftig, een olie-maatbeker van één sextarius, een kuipje, twee trechters, twee sponzen, twee aarden kruikjes, twee met één urna inhoud, twee houten scheplepels, twee sleutels met sloten voor de voorraadkamers, een weegschaal, een ongedeeld gewicht van honderd libra en andere gewichten.

#### DE BOUW VAN DE HOEVE [XVII-XX]

(#) Als je een hoeve van de grond af nieuw laat bouwen, moet de uitvoerder het volgende maken. Alle wanden volgens opdracht uit kalk en breuksteen, steunpilaren uit steenblokken, alle balken die nodig zijn, drempels, deurposten, bovendorpels, spanten, stutten, Faliscische winter- en zomerruiven voor de runderen, Faliscische ruiven, een paardestal, kamers voor het personeel, drie vleeshaken, een ronde schijf, twee bronzen ketels, tien hokken voor dieren, een haard, een heel grote deur en een andere deur naar wens van de meester, ramen, spijlen voor de grotere ramen, zes lichtvensters, tien vensters van twee voet, drie banken, vijf krukken, twee weefgetouwen met juk, zes lichtopeningen, een kleine vijzel waarin men tarwe fijnmaalt, een voor het vollen, deur- en raamlijsten en twee persuitrustingen.

Hiervoor levert de meester bouw hout en andere benodigdheden: een zaag, een richtsnoer -- de aannemer hoeft het hout alleen maar te kappen, in blokken te hakken, te zagen en te bewerken --, stenen, kalk, zand, water, kaf, aarde om specie van te maken. Als de hoeve door de bliksem getroffen wordt,\* moet een man van goede naam hierover oordelen. De prijs van dit werk is voor een goede meester, die de benodigdheden goed levert en te goeder trouw betaalt, twee sestertiën per dakpan. Het dak wordt hierbij zo berekend: de hele dakpannen; onvolledige pannen (waar een kwart van af is): twee voor één; krimppannen tellen voor twee; bij onderpannen geldt: één voor vier.

Een hoeve van stenen en kalk: de fundamenten tot één voet boven de grond; de andere wanden uit baksteen; de uitvoerder moet de benodigde bovendorpels en deur- en raamlijsten aanbrengen; de rest van de afspraken als bij de hoeve van kalk en breuksteen. Prijs per dakpan: anderhalve sestertie.

Bovenvermelde prijzen gelden voor een gezonde plek en een goede meester. Arbeidsloon hangt af van het teken.\* Op een ongezonde plek, waar 's zomers niets gedaan kan worden, komt er voor een goede meester een kwart van de prijs bij.

(#) Ommuringen van kalk, breuksteen en hardsteen. De meester moet alles voor het werk leveren. Vijf voet hoog, de muurkap één voet, anderhalve voet dik, veertien voet lang. Ook pleisterwerk moet worden aanbesteed.

Als hij muren van de hoeve aanbesteedt\* van honderd voet, dat wil zeggen tien voet in elke richting, is het vijf libella per voet, en per tien voet bij één voet dikte tien victoriatus. De meester moet fundamenten van anderhalve voet leggen, en materiaal voor het werk leveren: per strekkende voet is een schepel kalk nodig, en twee schepel zand.

(#) Wie kalk door een winstdeler laat branden,\* moet dat als volgt doen. Hij maakt en brandt de kalk, haalt die uit de oven, en hakt het hout voor de oven. De meester levert de benodigde kalksteen en hout voor de oven.

(#) Eikehout voor gebruik als timmerhout, en tevens als stut voor de wijnstok, is vanaf de zonnewende tot de winter altijd kaprijp. Ander hout dat zaad draagt: als het volgroeid zaad draagt, dán is het kaprijp. Hout dat geen zaad draagt: als het zijn schors verliest, dán is het kaprijp. Omdat naalddhout groen, volgroeid zaad draagt -- dit zaad kun je bij de cipres en de pijnboom in elke tijd van het jaar verzamelen -- is dat tevens in elke tijd van het jaar volgroeid en kaprijp. Daaraan zitten ook tweejarige denneappels -- daar valt zaad uit -- en eenjarige. Zodra die open beginnen te gaan, dan moet je ze plukken. In de zaaitijd beginnen ze volgroeid te raken, daarna blijven ze dat voortdurend, meer dan acht maanden. Denneappels van dit jaar zijn groen. De olm is voor de tweede maal kaprijp wanneer zijn bladeren vallen.

#### ANDERE BOUWWERKZAAMHEDEN [XXI-XXV]

(#) Als je een persruimte wilt bouwen met vier uitrustingen, zo dat ze met de openingen tegenover elkaar liggen, zet de uitrustingen dan op de volgende manier in elkaar. Standaards van twee voet dik en negen voet hoog, met tappen; openingen van drie en een halve voet lang en met een uitholling van zes vinger breed; de onderkant van de opening op anderhalve voet vanaf de grond; tussen de standaards en de muren twee voet afstand; tussen twee standaards één voet afstand; de standaards op zestien voet (recht gemeten) van de binnenkant van de steunpaal. De steunpalen twee voet dik en, met tappen en al, tien voet hoog; de windas negen voet lang, zonder de tappen; de persboom vijfentwintig voet lang; het uitsteeksel daaraan twee en een halve voet. De vloerruimte voor telkens twee uitrustingen en twee geulen

tweeëndertig voet; voor twee olijvenmolens\* links en rechts twintig voet vloerruimte; tussen twee steunpalen telkens tweeëntwintig voet ruimte voor de hefbomen. Neem voor de andere twee uitrustingen ertegenover twintig voet vanaf de buitenkant van de steunpaal tot de muur achter de standaards. Het geheel voor een persruimte met vier uitrustingen: zesenzestig voet in de breedte, tweeënvijftig voet in de lengte.

Tussen de muren, waar je de standaards neerzet, moet je goede fundamenten leggen van vijf voet diep, met daarin harde stenen. Het hele vlak voor de standaard vijf voet lang, twee en een halve voet breed en anderhalve voet dik. Maak daar een opening voor twee ankers, zet daar de standaards met een anker vast in de steen. Vul wat er tussen twee standaards aan ruimte is op met eikehout en giet er lood bij. Zorg dat het bovenste deel van de standaards zes vinger hoog is; doe er een eiken kap op.

Voor een standplaats van de steunpalen fundamenten maken van vijf voet. Leg daar harde steen, twee en een halve voet lang, twee en een halve voet breed, anderhalve voet dik, met een vlakke bovenkant; zet daar de steunpalen neer, zoals de eerste, zo ook de andere steunpaal.\* Plaats boven de standaards en de steunpalen een vlakke balk, twee voet breed, één voet dik, zevenendertig voet lang (of leg er twee op als je er geen uit één stuk hebt). Onder deze balken, tussen de geulen en de randen van de muren, waar de olijvenmolens staan, moet je een balkje zetten van vierentwintig en een halve voet lengte met een oppervlak van anderhalve voet (of twee balkjes in plaats van een). Laat op die balkjes de balken rusten die boven de standaards en palen staan. Bouw op die binten de muren en verbind die met het hout van het dak, zodat dit voldoende gewicht krijgt.\*

Waar je de verhoging voor de pers maakt, moet je fundamenten maken van vijf voet diep en zes voet breed. Maak de verhoging en de geul rond, vier en een halve voet in doorsnee. Voor de hele rest van de vloer een fundament van twee voet maken. Voor fundamenten: stamp eerst de grond aan, leg daarna telkens een laag van anderhalve voet van stukjes breuksteen en met zand vermengde kalk. Vloeren op de volgende manier maken. Zodra je het waterpas gemaakt hebt, van grind en met zand vermengde kalk een eerste laag leggen en die samendrukken met stampers. Maak zo ook een tweede laag en voeg daarop fijngezeefde kalk, twee duim hoog. Leg hierop de vloer aan van droog, fijngemalen aardewerk. Als die gelegd is, platwalsen en vlakschuren, zodat het een goede vloer wordt.

Standaards en palen van eike- of grenehout maken. Als je kleinere balken wilt maken, slijp dan gleuven langs de stutten; als je het zo doet, heb je balken van tweeëntwintig voet lengte nodig.\* De ronde schijf van de olijvenpers vier voet in doorsnee maken, samengesteld op de Punische manier,\* zes vinger dik. Breng er eiken zwaluwstaarten in aan. Als je die erin gezet hebt, bevestig ze dan met krammen van kornoeljehout. Breng op die ronde schijf drie dwarslijsten aan;\* zet die dwarslijsten evenwijdig op de ronde schijf met ijzeren krammen. Maak de ronde schijf uit hout van de olm of de hazelaar; heb je beide, gebruik ze dan om en om.

(#) Voor wijnpersuitrustingen de steunpalen en standaards telkens twee voet hoger maken. Dan boven de openingen in de standaards een opening maken van

anderhalve bij anderhalve voet voor een klem, zo dat elke standaard op een voet afstand blijft. In de windas zes openingen aanbrengen. Maak de opening die je het eerst maakt een halve voet van de tap; verdeel de rest zo gelijkmatig mogelijk. Maak in het midden van de windas een haak. Laat het midden tussen twee standaards overeenkomen met het midden van de windas, waar je de haak moet zetten: dan zit de persboom netjes in het midden. Als je het uitsteeksel maakt, meet het dan af aan het midden van de persboom, zodat het goed past tussen de standaards. Houd een duim speling. De langste hefbomen zijn achttien voet; de tweede groep zestien voet en de derde vijftien voet. De schuifbomen twaalf voet, de tweede groep tien voet, de derde acht voet.

(#) Hoe je een olijvenmolen moet samenstellen. De ijzeren pin die in de centrale steen staat, moet in het midden loodrecht omhoog staan. Met wiggen van wilgehout moet hij aan alle kanten goed vastgezet worden. Giet er lood bij. Pas op dat de pin niet losraakt. Als hij beweegt, haal hem er dan uit en doe het opnieuw op dezelfde manier, totdat hij zich niet meer beweegt. Maak bussen uit olijfhout van de langwerpige olijf. Dek ze rondom af met lood. Pas op dat ze niet los zitten. Zet ze op de zwengel. Maak hulzen uit één stuk, een duim breed. Men moet zorgen dat ze aan beide kanten een opstaande rand hebben, die men met dubbele krammen moet vastzetten. Zo vallen de hulzen niet weg.

(#) Maak de zwengel tien voet, zo dik als de bussen vereisen, in het midden (dat tussen de maalstenen moet passen) zo dik als de ijzeren pin is.\* Doorboor het midden zo dat je het op de pin kunt steken. Zet daarop een ijzeren buis die op de pin en de zwengel past. Boor rechts en links een gat in de zwengel, vier vingertoppen breed en drie vingertoppen diep. Breng onder de zwengel een ijzeren blad aan, zo breed als het midden van de zwengel, en zodanig doorboord dat hij op de pin past. Buig rechts en links van waar je de gaten gemaakt hebt plaatjes om de zwengel heen. Buig alle vier plaatjes naar onderen dicht. Schuif rechts en links, bij de gaten aan beide kanten, dunne kleine plaatjes onder die plaatjes en bevestig ze aan elkaar. Zo wordt voorkomen dat de openingen waar de kleine zwengeltjes in gedaan worden zich verwijden.

Zorg dat je daar waar de zwengel in de bussen steekt, hem aan beide kanten apart bevestigt met ijzeren afdekplaatjes, vier stuks, zo dat hij zichzelf aan beide kanten vastzet.\* De afdekplaatjes in het midden bevestigen met krammetjes. Boor boven de afdekplaatjes aan de buitenkant een gat door de zwengel; hierdoor kan de kram gaan die de maalsteen verankert. Leg over de opening heen een ijzeren band van zes vinger breed, aan allebei de kanten apart doorboord, zodat de kram erdoorheen kan. Dit moet allemaal gebeuren om te voorkomen dat de zwengel langs de steen uitslijt. Maak vier ringen om aan beide kanten rond de maalsteen te leggen. Zo wordt voorkomen dat zwengel en kram binnenin uitslijten.

Maak de zwengel van olme- of beukehout. Laat het benodigde gesmede ijzer door dezelfde handwerker vastzetten; hiervoor is zestig sesteritiën nodig. Wanneer je lood koopt voor de zwengel: doe dit voor vier sesteritiën. Degene die de zwengel

samenstelt en de bussen erin zet en verloodt, voor wat betreft het handwerk: acht sestertiën. Diezelfde moet ook de olijvenmolen afstellen. Totale kosten tweeënzeventig sestertiën, afgezien van helpers.

(#) De olijvenmolen moet op de volgende manier worden afgesteld. Richt hem zo in\* dat hij op gelijke afstand van de molenwanden komt te liggen. De maalsteen moet een pink van de bodem van de kom afliggen. Bij de maalstenen moet men oppassen dat ze niet tegen de kom schuren. Tussen de maalsteen en de centrale steen moet een vinger afstand zitten. Als het meer is en de maalstenen er te ver vanaf komen te liggen, wikkel dan een touw een paar maal strak rond de centrale steen, om het teveel aan tussenruimte op te vullen. Als de maalstenen te diep liggen en onder te veel tegen de kom schuren, zet dan doorboorde houten schijfjes onder op de centrale steen op de ijzeren pin; regel hiermee de hoogte. Op dezelfde manier de breedte regelen met houten schijfjes of ijzeren ringen, totdat het juist ingeregeld is.

Een olijvenmolen is gekocht in de streek van Suessa voor vierhonderd sestertiën en vijftig libra olie; montage zestig sestertiën; vervoer met runderen, zes werkdagen, zes man en koeienjongens honderd tweeënzeventig sestertiën; zwengel met toebehoren tweeënzeventig sestertiën; voor olie vijftientwintig sestertiën; totaalbedrag zevenhonderd negenentwintig sestertiën. In Pompeii gekocht: met toebehoren voor driehonderd vierentachtig sestertiën; vervoer tweehonderd tachtig sestertiën; samenstellen en afstellen kan het beste thuis: hiervoor zijn uitgaven van zestig sestertiën nodig; totaalbedrag zevenhonderd vierentwintig sestertiën.

Als je maalstenen voor oude olijvenmolens aanschaft: middenin één voet en drie vinger dik, één voet hoog, met een gat van een halve bij een halve voet. Zodra je ze hebt aangevoerd, moet je ze inregelen op de olijvenmolen. Je kunt deze kopen bij de muren van Rufrium\* voor honderdtachtig sestertiën, inregelen kost dertig sestertiën. Voor evenveel koop je ze in Pompeii.

#### HERFST- EN WINTERWERK [XXVI-XLVI]

(#) Zorg dat wat voor de wijnoogst nodig is wordt klaargemaakt: de persen moeten gewassen worden, de korfjes gerepareerd en geteerd, de benodigde vaten geteerd. Laat bij regenweer manden klaarmaken en repareren, tweekoren malen, ansjovis kopen en op de grond gevallen olijven inzouten. Mengdruiven\* voor jonge wijn die de arbeiders kunnen drinken bijtijds laten plukken.

Verdeel het zuivergemaakte sap van elke dag gelijkelijk over de vaten. Indien nodig, doe dan bij de ingekookte most wat druivestroop van ongeperste most. Doe een veertigste deel druivestroop erbij, of anderhalf libra zout per culleus. Als je marmerpoeder erbij doet, doe dan een libra per culleus; doe dat in een grote urn; meng het met de most; doe dat in een vat. Als je hars erbij doet: per culleus most drie libra. Maak het goed klein, doe het in een zakje\* en zorg dat het in het mostvat komt te hangen. Schud het dikwijls, zodat de hars geheel oplost. Heb je druivestroop

of marmerpoeder of hars erbij gedaan, meng het dan twintig dagen lang dikwijls, en pers het dagelijks. Most van de tweede persing\* over alle vaten verdelen en gelijkelijk toevoegen.

(#) Griekse wijn moet op de volgende manier gemaakt worden. Pluk met zorg volrijpe Apicische druiven. Wanneer je ze geplukt hebt, doe dan bij de most daarvan twee quarantal oud zeewater\* of een schepel puur zout. Hang dat in een zakje erin en laat het oplossen in de most. Wil je gelige wijn maken, neem dan half gele, half Apicische druiven, en doe er een dertigste deel oude druivestroop bij. Doe bij elke wijn die je met druivestroop behandelt een dertigste deel druivestroop.

(#) Als de wijndruiven rijp zijn en geplukt worden, zorg dan dat de eerste apart gehouden worden voor het personeel en de eigen mensen. Zorg ook dat je erop let goed volrijpe, droge druiven te plukken, anders verliest de wijn zijn naam.

Zeef de verse schillen en pitten dagelijks op een met touwen gespannen bed, of maak een zeef klaar voor dat doel. Stamp het goed samen in geteerde vaten of een geteerde wijnbak. Laat dit goed afdekken, zodat je het 's winters aan de runderen kunt geven. Als je wilt, neem er dan iets uit en giet er beetje bij beetje wat water overheen: zo krijg je nawijn die je personeel kan drinken.

(#) Als de wijnoogst gedaan is, laat dan de hulpstukken van de pers elk op zijn eigen plaats opbergen: korfjes, zakjes, kabels, stutten en klemmen. De vaten met wijn moeten tweemaal daags afgeschuimd worden. Zorg dat je hiertoe voor alle vaten aparte bezempjes hebt, waarmee je de randen van de vaten rondom kunt schoonwrijven. Dertig dagen na het plukken, als het goed gegist heeft, moet je de vaten dichtkitten. Als je de wijn wilt oversteken, dan is dit hiervoor het beste moment.

(#) Zaai ruwe klaver, wikke, fenegriek, bonen en wikerwten in, als voedergewassen voor de runderen. Doe een tweede en derde zaaiing van voedergewas. Zaai daarna andere gewassen. Maak in braakland plantgaten voor olijfbomen, olmen, wijnstokken en vijgebomen. Plant die tegelijk met het inzaaien. Als de grond droog is, plant dan de olijfbomen tijdens de inzaai, snoei de al eerder geplante, jonge, en leg de wortels van de bomen bloot.

(#) Als je olijfbomen, olmen, vijgebomen, fruitbomen, wijnstokken, pijnbomen en cipressen verplant, haal ze dan met wortels en al goed uit, met zoveel mogelijk eigen aarde erbij, en bind er iets omheen zodat je ze kunt dragen. Laat ze in een trog of mand dragen. Pas op dat je bij wind of regen niet uitgraaft of verplaatst; want daarvoor moet men het meest oppassen. Als je ze in het plantgat zet, doe dan de aarde van bovenop onder erbij. Bedek ze daarna met aarde tot waar de wortels beginnen. Stamp het vervolgens goed aan met de voeten. Stamp het daarna aan met stokken en palen, zo goed als je kunt; dat is hiervoor het belangrijkste. Bomen die dikker dan vijf vinger zijn, plant die afgetopt, besmeer het snijvlak met gier en omwikkel het met bladeren.

(#) Verdeel de mest als volgt. Rijd de helft uit op het veld waar je voedergewas zaait. Staan daar olijfbomen, leg dan tegelijk de wortels bloot en doe er mest bij.

Zaai daarna het voedergewas. Breng een kwart aan rond de olijfbomen met blootgelegde wortels, wanneer dat het meest nodig is, en bedek de mest met aarde. Het andere kwart apart houden voor het weiland. Wanneer dit het meest nodig is, rijdt het dan uit, als er een westenwind staat, bij nieuwe maan.

(#) Geef de runderen loof van olmen, populieren, eiken en vijgebomen, zolang als je hebt. Zet de schapen groen loof voor, zolang als je hebt. Waar je een zaailand aanlegt, laat daar de schapen lopen, en geef ze loof totdat het voedergewas rijp is. Droog voer dat je hebt opgeslagen voor de winter, moet je zo veel mogelijk sparen. Bedenk hoe lang de winter duurt.

(#) Wat nodig is voor de olijvenoogst moet voorbereid worden. Rijpe twijgen en wilgehout moeten op tijd verzameld worden, zodat er genoeg is om nieuwe korfjes te maken en oude te repareren.\* Laat om klemmen te maken droge stukken eikehout, olmehout, notehout en vijgehout in mest of in water leggen. Maak daarvan klemmen wanneer ze nodig zijn. Zorg dat er hefbomen van eikehout, steeneikehout, laurierhout en olmehout klaarstaan. Maak de persboom bij voorkeur van zwart haagbeukehout.

Olmehout, pijnhout, notehout: wanneer je al deze en andere houtsoorten uitgraaft, haal ze dan uit bij krimpende maan, 's middags, als er geen zuidenwind staat. Het is kaprijp als zijn zaad rijp is. En pas op dat je het niet bij dauw aansleept of behouwt. Hout dat geen zaad draagt, is kaprijp wanneer de schors afbladdert. Pas op dat je bij zuidenwind niets met hout of met wijn doet, tenzij in noodgevallen.

(#) Zorg dat je wijnstokken en bomen bijtijds begint te snoeien. Steek de wijnranken in voren. Je moet zorgen dat je de wijnranken omhoog leidt zoveel als je kunt. Bomen horen zo gesnoeid te worden dat de takken die je laat zitten uiteenlopen, dat je ze recht afsnijdt en dat ze niet al te dicht op elkaar blijven zitten. De wijnranken moeten goed van ogen voorzien zijn. Pas er bij alle takken zorgvuldig voor op dat je de wijnranken niet naar onderen laat groeien en niet al te strak vastbindt. Zorg dat de bomen goed met de ranken 'gepaard' zijn, dat er voldoende ranken aan zitten, en dat ze waar nodig van de boom omlaag gebogen en in de grond gedrukt worden. Snij twee jaar later de oude los.

(#) Zorg dat er als volgt voor de wijngaard gezorgd wordt.\* Bind de goed van ogen voorziene wijnranken recht vast, zodat ze niet gedraaid zitten. Laat ze steeds omhoog groeien zoveel als je kunt. Vruchtdragende en ranken met slapende knoppen recht laten zitten. Maak de wijnstokken zo hoog mogelijk en bindt ze recht aan, zolang je ze maar niet te strak vastzet.

Zorg er op de volgende manier voor. Leg van de stammen van de wijnstokken in de zaaitijd de wortels bloot. Als de wijnstokken gesnoeid zijn, spit er dan omheen en begin met ploegen. Trek aaneengesloten voren heen en weer. Jonge wijnstokken moet je zo snel mogelijk afleggen en dan eggen, de oude zo min mogelijk uitdunnen. Indien nodig kun je ze beter naar de grond buigen en twee jaar later lossnijden. Een nieuwe wijnstok kun je gaan insnijden zodra hij sterk is. Waar de wijnstokken kale plekken zonder ranken hebben, trek daar voren ertussen en plant er stekjes met wortels. Verwijder wat schaduw geeft uit de voren en spit ze dikwijls om. Zaai in een oude



wijngaard, als die schraal is, ruwe klaver (zaai er niets wat zaad zet). Breng er rond de stammen mest aan, kaf, schillen en pitten of iets dergelijks, zodat hij meer opbrengt. Zodra de wijnstokken loof krijgen moet je het blad snoeien. Bind nieuwe wijnstokken op meerdere plekken aan, zodat de stengels niet breken. Als er een al tegen de dwarsstaak aan klimt, bind daarvan de jonge ranken losjes aan en richt ze zo dat ze recht omhoog kijken. Zodra de druiven beginnen te kleuren, bind dan de ranken op, snoei het blad, breng de druiven in de zon en schoffel rond de stammen.

(#) Rijshout in een wilgenbosje op de juiste tijd kappen, ontschorsen en strak bundelen. De bast bewaren. Wanneer je die nodig hebt in de wijngaard, leg er dan wat van in water en gebruik het om te binden. Bewaar de twijgen waar korfjes van gemaakt kunnen worden.

(#) Ik kom terug op de zaaitijd. Zaai het eerst op de plekken waar het telkens het koudst en vochtigst is. Op de warmste plekken moet de inzaai het laatst gebeuren. Pas op dat je geen drassig land bewerkt.

(#) Op bouwland met rode klei en aarde die zwart, houtig,\* stenig of zandig is, en evenzo op aarde die niet vochtig is, doen lupinen het goed. Op kalkrijke grond, moerasgrond, rode grond, en waar het bouwland vochtig is, zaai daar bij voorkeur speltzaad in. Plekken die droog en niet vol onkruid zijn, en vrij van schaduw, zaai daar tarwe in.

(#) Zaai bonen in op plekken die sterk en niet kwetsbaar zijn. Zaai wikke en fenegriek in op plekken met zo min mogelijk onkruid. Zachte tarwe en tarwe moeten worden ingezaaid op een open, hooggelegen plek, waar de zon zo lang mogelijk komt. Zaai linzen in op stenige, rode grond, die niet vol onkruid is, en gerst op grond die nieuw is\* of onafgebroken bebouwbaar is. Driemaands koren moet worden ingezaaid op een plek waar je niet bijtijds de inzaai hebt kunnen doen en die door zijn vetheid onafgebroken bebouwbaar is. Zaai knollen en zaadjes waar raapstelen uit opkomen en radijs in op goed bemeste grond of op vette grond.

(#) Wat het zaailand bemest. Mest van duiven moet men uitspreiden over het weiland, of over de moestuin of over het zaailand. Geite-, schape- en rundermest, en tevens andere mest, moet je allemaal zorgvuldig bewaren. Spreid olijfvocht\* uit, of giet het rond de bomen. Doe rond de grotere stammen steeds een amphora en bij de kleinere steeds een urna met de helft water. Leg tevoren de wortels bloot, maar niet diep.

(#) Wat slecht is voor het zaailand. Als je drassig land bewerkt. Kikkererwten: omdat die uitgetrokken worden en zout bevatten, daarom zijn ze slecht. Gerst, fenegriek en wikerwten, dat alles mergelt het zaailand uit, zoals ook alles wat uitgetrokken wordt. Pitten niet op het zaailand brengen.

Gewassen die het zaailand bemesten: lupinen, bonen, wikke. Waar je mest van maken kunt: stro, lupinen, kaf, bonestro, schillen, loof van de steeneik en de eik. Trek in het zaaiveld de kruidvlier en dollekervel uit, en rondom de wilgenbosjes het hoge gras en de biezen. Strooi daarmee de schapen en runderen, en met rot loof. Zeef een deel van de pitten en stop dat in een bak. Doe er water bij en meng het goed

dooreen met een schop. Doe de prut hiervan rond de olijfbomen met blootgelegde wortels. Doe daar tevens gebrande pitten bij. Als een wijngaard schraal is, snij dan zijn eigen scheuten klein, en ploeg of graaf die daar in.

's Winters bij lamplicht moet je de volgende dingen doen. Staken en palen, die je de dag tevoren binnen hebt gehaald, droog behouwen. Laat fakkels maken en mest wegbrengen. Raak dan geen bouwhout aan, behalve bij nieuwe maan of halve maan. Hout dat je uitgraaft of bij de grond afhakt kan het beste weggehaald worden in de eerste zeven dagen na volle maan. Pas er in het algemeen voor op dat je helemaal geen bouwhout behouwt, noch kapt, noch aanraakt -- indien mogelijk -- als het niet droog is, noch als het bevroren is, noch als het onder de dauw zit. Zorg dat je het graan tweemaal schoffelt en wiedt en de haver uitplukt.

(#) Haal uit de wijngaard en van de gesnoeide bomen de scheuten weg en bundel ze. Maak stapels wijnstokken en vijgehout voor de haard en kleine houtblokken ten behoeve van de meester.

(#) Maak de kalkoven tien voet breed en twintig voet hoog, en breng de bovenkant terug tot drie voet. Brand je met één ovenmond, maak dan binnenin een grote holte, zodat er voldoende ruimte is om de as op te vangen en deze er niet uitgehaald hoeft te worden. Bouw de oven goed op, en zorg dat de basis de hele onderkant van de oven omvat. Brand je met twee ovenmonden, dan is een holte helemaal niet nodig. Als de as verwijderd moet worden, verwijder die dan door de ene ovenmond; in de andere brandt het vuur. Pas op dat je het vuur niet uit laat gaan: het moet altijd branden; noch 's nachts noch op enig moment mag het uitgaan, pas daarop. Zet goede stenen in de oven, zo wit mogelijk, zo min mogelijk gevlekt.

Wanneer je de oven maakt, maak dan de schacht steil omlaag. Zodra je voldoende gegraven hebt, maak de de plaats van de oven dan zo, dat hij zo diep mogelijk ligt en zo min mogelijk op de wind. Als je alleen plaats hebt om een onvoldoende diepe oven te maken, zet dan een top erop van baksteen of van breuksteen in mortel, en bestrijk de top van buiten. Als je het vuur hebt aangestoken en de vlammen ergens anders uitslaan dan uit de ronding bovenin, strijk daar dan mortel over. Pas op dat de wind niet in de ovenmond kan komen; pas hierbij het meest op voor zuidenwind.

Het teken dat de kalk is gebrand, is dit: de bovenste stenen moeten gebrand zijn. Tevens vallen de onderste stenen eenmaal gebrand uit elkaar en slaan de vlammen uit met minder rook.

(#) Als je hout en twijgen niet kunt verkopen en geen stenen hebt om kalk van te branden, brand dan kolen van het hout. Twijgen en scheuten die je over hebt, kun je op het zaaiveld verbranden. Waar je ze verbrand hebt, zaai daar papaver.

(#) Als het weer slecht is, wanneer er geen werk op het land gedaan kan worden, laat dan mest naar de mesthoop wegbrengen. Runder- en schaapsstallen, erf en hoeve goed schoonmaken. Leg om vaten banden van lood of bind er stroken droog eikehout omheen. Als je ze goed repareert of goed dichtbindt, en een middeltje in de barsten doet en ze goed teert, dan kun je van elk vat een wijnvat maken.

Maak het middeltje voor het vat op de volgende manier: één libra was, één libra hars, een derde uncia zwavel. Doe dit alles in een nieuwe beker. Voeg er gemalen gips bij, zodat het een dikke brij wordt als pleister. Repareer hiermee de vaten. Om de kleur gelijk te maken nadat je ze gerepareerd hebt: meng twee delen ruwe leem op één deel kalk. Maak daarvan kleine bakstenen en brand die in de oven. Verpulver er een en breng dit erop aan.

Bij regenweer moet je zoeken wat er voor de hoeve kan worden gedaan. Laat om luieren te voorkomen een schoonmaak houden. Bedenk dat als er niets gedaan wordt, de kosten er niet minder om zijn.

#### LENTE- EN ZOMERWERK [XLVII-LXXVIII]

(#) In de lente moet het volgende gedaan worden: voren en plantgaten maken; voor de kweekbedden van olijfbomen en wijnstokken de bodem omzetten; de wijnstokken afleggen; op vette en vochtige bodem moeten olmen, vijgebomen, fruitbomen en olijfbomen aangeplant worden; vijgebomen, olijfbomen, appel- en perebomen en wijnstokken moeten geënt worden bij nieuwe maan, 's middags, als er geen zuidenwind staat.

Olijfbomen, vijgebomen, pere- en appelbomen moet je op de volgende manier enten. Knot de tak waarop je gaat enten, en buig hem een beetje zodat het sap eruit vloeit. Pas bij het knotten op dat je de bast niet stuktrekt. Neem een hard houtje en maak het spits. Scheur stroken van Griekse wilg. Doe witte klei of leem bij wat water en rundermest. Kneed dit alles goed tot één geheel, zodat het zo dik mogelijk wordt. Neem nu de stroken wilg en wikkel die om de geknotte tak heen, zodat de bast niet scheurt. Zodra je dit gedaan hebt, klem dan het spitse houtje tussen bast en hout, twee vingertoppen diep. Neem hierna een griffel van de soort die je wilt enten. Snij de top schuin af, over een lengte van twee vingertoppen. Trek het droge houtje dat je geklemd hebt eruit. Klem daar de griffel die je wilt enten; laat bast tegen bast komen, en klem haar zo ver als je haar schuin afgesneden hebt. Doe dit eveneens voor een tweede griffel, een derde en een vierde. Zet er voor elke soort die je wilt één in. Wikkel nog meer Griekse wilgebast eromheen. Strijk met de geknede prut de entplaats in, drie vinger dik. Bedek het hierover weer met ossetong.\* Als het regent, kan er zo geen water in de bast doordringen. Bind de tong over de bast, zodat ze er niet af valt. Leg er daarna stro omheen en bind het vast. Zo heeft de kou er geen vat op.

(#) De ene enting van de wijnstok is in de lente, de andere wanneer de druiven in bloei staan; dat is de beste. De enting van pereboom en appelboom is in de lente, en vijftig dagen rond de zomerzonnewende, en tijdens de wijnoogst. De enting van olijfboom en vijgeboom is in de lente.

De wijnstok moet je als volgt enten. Knot de rank waarop je wilt enten en splijt die middendoor langs het merg. Klem daar spitsgemaakte griffels. Zet wat je ent merg tegen merg. Een ander soort enting: als de ene wijnstok tegen de andere aan komt,

snij dan bij beide van een jonge scheut de top schuin af, en bind ze met bast tegen elkaar, merg tegen merg. Een derde soort enting: maak met een boor een gat dwars door de wijnstok waarop je wilt enten. Klem daar op het merg twee schuin afgesneden wijnstokgriffels van de soort die je wilt. Zorg dat je ze merg tegen merg tegen elkaar zet en klem ze op de plaats waar je hebt geboord, elk van een andere kant. Zorg dat die griffels allebei twee voet lang zijn. Breng ze omlaag naar de grond en buig ze naar de stam van de wijnstok. Zet ze in het midden met haakjes in de grond vast en dek ze af met aarde. Strijk dit alles in met de geknede prut, omwikkel en bedek het op dezelfde manier als bij de olijfbomen.

(#) Vijgebomen en olijfbomen op een andere manier. Als je wilt dat een vijgeboom of olijfboom anders van soort wordt, haal er dan met een entmes een stuk bast af. Haal van de soort vijgeboom die je wilt hebben een ander stuk bast af met een knop erop. Breng dit aan op de plaats waar je uitgesneden hebt ten behoeve van de tweede soort, en zorg dat het past. Maak de bast twee en een halve vinger lang en drie vinger breed. Bestrijk en bedek het op dezelfde manier als de rest.

(#) Voren moeten, als de bodem vochtig is, trogvormig zijn, boven drie voet breed en vier voet hoog, onder één voet en één handpalm breed. Bedek de bodem ervan met stenen. Zijn er geen stenen voorhanden, bedek ze dan met kruiselings gelegde, groene wilgestaken. Zijn er geen staken voorhanden, dan met samengebonden twijgen. Maak daarna plantgaten, drie en een halve voet diep, vier voet breed. Zorg dat het water van het plantgat in de vore loopt. Plant aldus de olijfbomen.

(#) Maak voor wijnstokken de voren en de plantkuilen niet minder dan twee en een halve voet naar alle kanten. Wil je dat de wijnstokken snel groeien, en de olijfbomen die je geplant hebt, dan moet je eenmaal per maand de voren omspitten, en rondom de stammen elke maand totdat ze drie jaar zijn. Verzorg de andere bomen op dezelfde manier.

(#) Begin een olijfgaard vijftien dagen voor de dag-en-nachtevening in de lente te snoeien. Van dan af kun je vijfenveertig dagen goed snoeien. Snoei hem op de volgende manier. Verwijder daar waar de grond echt vruchtbaar is wat dor is en als iets door de wind is geknakt. Waar de grond niet vruchtbaar is, moet je meer kappen en ploegen. Haal de knopen goed weg, en maak de stammen glad.

(#) Stekken van de olijfboom die je in een plantgat gaat planten moet je afkappen met een lengte van drie voet. Behandel ze met aandacht, zodat de bast er niet onder lijdt wanneer je ze behouwt of snijdt. Stekken die je in een kweekbed gaat planten, moet je één voet lang maken. Plant ze als volgt aan. De grond moet omgespit zijn met de dubbele spade, de aarde moet goed rul en goed kluitig zijn. Wanneer je de stek inzet, druk er dan op met je voet. Als hij niet diep genoeg komt, drijf hem dan in met een hamertje of stampertje. Pas wel op dat je de bast niet breekt bij het indrijven. Gebruik geen stok om een gat te maken waar je de stek in zet.\* Wanneer je zo plant dat de stek rechtop staat, zal hij het beter doen. Wanneer de stekken drie jaar zijn, dan pas zijn ze rijp voor verplanting, wanneer de bast verandert. Als je in plantgaten

of voren plant, plaats er dan telkens drie, en laat hun takken uiteenlopen. Boven de grond mogen ze niet meer dan vier vinger uitsteken. Ogen planten kan ook.

(#) Maak een kweekbed op de volgende manier. De plek die zo goed, open en bemest is als maar kan, en zo veel mogelijk lijkt op het soort grond waar je de zaailingen gaat plaatsen, en zodanig dat de zaailingen niet al te ver van het kweekbed gebracht hoeven worden, dié plek met de dubbele spade omzetten, van stenen ontdoen, rondom omheinen en in rijen beplanten. Zet op anderhalve voet naar elke kant een stek in en druk erop met je voet. Krijg je hem niet diep genoeg, drijf hem dan in met een hamer of stampertje. Zorg dat de zaailingen een vinger boven de grond uitsteken, bestrijk de bovenkant van de stekken met rundermest, plaats een teken bij de stekken en schoffel er dikwijls, als je wilt dat de zaailingen snel groeien. Plant andere zaailingen op dezelfde wijze.

(#) Riet moet je als volgt planten. Zet de ogen steeds drie voet van elkaar.

Een kweekbed voor de wijnstok kun je op dezelfde manier maken en planten. Zodra de wijnstok twee jaar is, snij hem dan in. Haal hem weg zodra hij drie jaar is. Als er vee graast waar je wijnstokken wilt aanplanten, snij ze dan driemaal in voordat je ze bij bomen zet. Zodra ze vijf oude knopen hebben mag je ze bij bomen zetten.

Plant ieder jaar een preibed, dan heb je ieder jaar iets af te oogsten.

(#) Een kweekbed van fruitbomen kun je op dezelfde manier maken als een van olijfbomen. Plant elk soort stekken bij elkaar.

Waar je zaad van cipressen zaait, zet het daar om met de dubbele spade. Zaaï vroeg in de lente. Maak de ruggen vijf voet breed; doe er kleingemaakte mest bij, schoffel ze op en maak de kluiten klein. Maak een rug vlak, een beetje hol.\* Zaaï dicht opeen, net als vlas. Zift daarover aarde met een zeef, een vingerbreed hoog. Vlak die aarde met een plank of met je voeten. Steek er rondom gaffels in; leg daarin staken; zet daarop scheuten of horden van vijgetakjes om kou en zon te weren. Zorg dat er een man onderdoor kan lopen. Wied dikwijls; haal onkruid weg zodra het opkomt. Want trek je hard onkruid uit, dan trek je tegelijk de cipressen uit.

Op dezelfde manier moet je zaad van perebomen en appelbomen zaaien en afdekken. Zaaï pijnappelzaadjes op dezelfde manier, ofwel als knoflook.

(#) Als je een oude wijnstok naar een andere plek wilt overplanten, mag hij hooguit een arm dik zijn. Snoei hem eerst en laat niet meer dan telkens twee knoppen zitten. Graaf hem bij de wortels goed uit, volg steeds de wortels en pas op dat je de wortels niet beschadigt. Zet hem zoals hij was in een plantgat of in een voor, bedek hem en stamp hem goed aan. Op dezelfde manier de ranken plaatsen, aanbinden en buigen zoals ze waren, en er dikwijls omspitten.

(#) Weilanden moet je vroeg in de lente bemesten bij nieuwe maan; de niet bevoeide: als de westenwind gaat waaien. Wanneer je de weilanden afpaalt, reinig ze dan en graaf al het schadelijke onkruid met wortel en al uit.

Als je de wijnstokken besnoeid hebt, maak dan een stapel van het hout en de twijgen. Snoei de vijgebomen hier en daar, en snoei de vijgebomen in de wijngaard

tot hoog op, zodat de wijnranken er niet tegenop klimmen. Maak kweekbedden en breng de oude weer in orde. Doe dit voordat je de wijngaard begint om te spitten.

(#) Begin in de lente met ploegen, zodra het offermaal gebracht en genuttigd is. Ploeg eerst die plekken die het droogst zijn, en het laatst die het vetst en vochtigst zijn, zolang ze maar niet al eerder hard worden.

(#) Het afleggen van fruitbomen en andere bomen. Druk de loten die onder aan de boom uit de grond komen in de grond en haal het topje weg, zodat het wortel schiet. Graaf ze daar na twee jaar uit en verplant ze. Vijgeboom, olijfbom, granaatappel, kweeboom en alle andere appelbomen, laurier, mirt, Praenestinische noteboom en plataan: deze moeten allemaal op dezelfde manier vanaf de stam worden afgelegd, uitgenomen en verplant.

(#) Wat je met meer zorg wilt afleggen, moet afgelegd worden in potten of manden met een gat erin en daarmee in een plantgat worden ingebracht.\* Om de afleggers al aan de bomen wortel te laten schieten, moet je een gat in een kom maken. Trek door de bodem of door een mand de tak die je wilt afleggen heen. Vul die mand of kom met aarde, stamp goed aan, en laat hem aan de boom zitten. Als hij zo dan twee jaar heeft gezeten, snij dan de tak onder de mand af. Snij de mand van onder naar boven open, of als het een kom is, breek hem dan. Plaats de tak met mand of kom in het plantgat. Doe dit op dezelfde manier met de wijnstok; snij die na één jaar af en verplant hem met de mand. Op deze manier kun je iedere soort afleggen die je wilt.

(#) Maai het gras als het tijd is; pas op dat je niet te laat maait. Maai voordat het zaad rijp is. Sla het beste hooi apart op. Dat kunnen ze\* dan in de lente bij het ploegen eten, voordat je ze ruwe klaver geeft.

(#) Voor de runderen moet men op de volgende manier voer inslaan en geven. Zodra je de inzaai volbracht hebt, moeten eikels worden ingeslagen, verzameld en in water gelegd. Hiervan moet men aan ieder rund een halve schepel per dag geven -- als ze niet hoeven werken, kunnen ze beter grazen -- of een schepel druiveschillen en -pitten die je in een vat hebt opgeslagen. Laat ze overdag grazen, geef ze 's nachts vijftig libra hooi per rund. Is er geen hooi, geef dan loof van steeneik en klimop. Kaf van tarwe en gerst, schillen van bonen, wikke of lupinen en ook van andere gewassen, sla dat allemaal op. Als je stro opslaat, moet je het deel waar het meeste groen bij zit binnen opslaan en bestrooien met zout. Geef het vervolgens in plaats van hooi.

Zodra je in de lente begint met voeren, geef dan een schepel eikels of schillen en pitten of een schepel geweekte lupinen en 15 libra hooi. Zodra de ruwe klaver rijp is, geef die eerst. Pluk met je handen, dan groeit het weer aan; wat je met de sikkel snijdt, groeit niet weer aan. Blijf ruwe klaver geven totdat die dor wordt; aldus moet je het regelen. Geef daarna wikke, geef daarna gierst, geef volgend op de gierst olmeloof. Heb je populierloof, meng dat erdoor, zodat je genoeg olmeloof krijgt. Heb je geen olmeloof, geef dan eike- en vijgeloof.

Er is niets wat meer baat brengt dan de runderen goed verzorgen. Runderen moet men, behalve in de winter, als ze niet hoeven ploegen, niet laten grazen. Want als ze groenvoer eten, verwachten ze dat altijd. En ze moeten muilkorven dragen, zodat ze niet op het gras afgaan tijdens het ploegen.

(#) Hout voor de meester. Sla op een plankenvloer plankjes olijfhout op; wortels op een hoop in de openlucht; maak stapels in kegelvorm.

(#) Eten voor het personeel. Voor wie op het land werkt: 's winters vier schepel tarwe per maand 's zomers vier en een halve schepel. Voor de beheerder, de beheerster, de voorman en de schaapsherder drie schepel. Voor de geketenden 's winters vier libra brood,\* wanneer ze de wijngaard gaan omspitten vijf libra brood, totdat ze vijgen gaan eten; breng het van dan af terug tot vier libra.

(#) Wijn voor het personeel. Wanneer de wijnoogst klaar is, laat ze dan drie maanden nawijn drinken. In de vierde maand een hemina gewone wijn per dag, dat is twee en een halve congius per maand. In de vijfde, zesde, zevende en achtste maand een sextarius per dag, dat is vijf congius per maand. In de negende, tiende en elfde maand drie hemina per dag, dat is een amphora.\* Daarbuiten op de Saturnalia\* en Compitalia een congius de man. Totaal aan wijn per man voor een jaar: (...)\* Geef de geketenden, al naar gelang het werk dat ze doen, naar verhouding iets meer. Het is niet te veel als zij per jaar tien quadrantale wijn verbruiken.

(#) Bijgerecht voor het personeel. Maak zoveel mogelijk gevallen olijven in. Maak daarna de rijpe olijven in waar de minste olie van gemaakt kan worden. Wees zuinig, zodat ze zo lang mogelijk meegaan. Als de olijven opgegeten zijn, geef dan vismoes en azijn. Geef een sextarius olijfolie per persoon per maand. Een schepel zout per persoon per jaar is voldoende.

(#) Kleding voor het personeel. Een tunica van drie en een halve voet lengte; overgooiers om het andere jaar. Telkens als je iemand een tunica of overgooier geeft, moet je eerst de oude terugnemen, waar men lappenjassen van kan maken. Men moet om het andere jaar goede klompen geven.

(#) Het jaarlijks voer voor de runderen. Voor elk span ossen honderdtwintig schepel lupinen of tweehonderd veertig schepel eikels, vijfhonderd eenentwintig libra hooi,\* ruwe klaver, twintig schepel bonen, dertig schepel wikke. Let er bovendien op dat je voldoende wikke zaait voor de oogst.\* Wanneer je voedergewas inzaait, doe dan een aantal zaaiingen.

(#) Wat is land goed bebouwen? Goed ploegen. Wat ten tweede? Ploegen. Ten derde? Bemesten. Wie zijn olijfgaard het vaakst en diepst omspit, die ploegt de dunste wortels op. Als hij slecht ploegt, gaan de wortels naar boven en worden ze dikker, en gaan de krachten van de olijfbom naar de wortels. Wanneer je een graanveld ploegt, moet je goed en bijtijds ploegen, en niet in voren ploegen waarvan slechts de bovenste laag nat is. Verder is bebouwen: veel inzaaien, de zaailingen zorgvuldig uitnemen en op tijd zoveel mogelijk wortels met aarde en al overdragen. Zodra je de wortels goed bedekt hebt, moet je ze goed aanstampen, zodat ze niet te

lijden hebben van water. Als iemand vraagt wat de tijd is om olijfbomen te planten: op droog land tijdens de inzaai, op vet land in de lente.

(#) Zoveel span ossen, muilezels en ezels je hebt, even zoveel karren moeten er zijn.\*

(#) De kabel van de pers moet in gespannen vorm vijftenvijftig voet lang zijn, de leren riem voor de kar zestig voet, de teugels zesentwintig voet lang, de jukriemen voor de kar achttien voet, het kabeltje\* vijftien voet; voor de ploeg de leren jukriemen zesentwintig voet, het kabeltje acht voet.

(#) Olijven moeten, zodra ze rijp zijn, zo snel mogelijk bijeengebracht worden. Ze moeten zo min mogelijk op de grond en op de plankenvloer liggen. Op de grond en op de plankenvloer gaan ze rotten. De inzamelaars willen dat er zoveel mogelijk gevallen olijven liggen, waardoor er meer ingezameld kan worden; de oliemakers dat ze lang op de plankenvloer blijven liggen, zodat ze pappig worden, waardoor het verwerken makkelijker is. Geloof vooral niet dat olijfolie op de plankenvloer kan toenemen! Hoe sneller je ze verwerkt, des te meer baat dit brengt. Eenzelfde aantal schepel olijven levert dan meer olie op, en betere. Uit olijven die lang op de grond of op de plankenvloer gelegen hebben, komt minder olie, en slechtere. De olijfolie zo mogelijk tweemaal per dag afscheppen. Want hoe langer olijfolie op olijfvocht en op draf ligt, des te slechter wordt ze.

(#) Groene olijfolie maak je als volgt. Haal de olijven zo gauw mogelijk van de grond; als ze vuil zijn, was ze dan en zuiver ze van loof en mest; daags daarna, of de tweede dag nadat ze ingezameld zijn, kun je olie maken. Pluk olijven zodra ze zwart worden. Hoe bitterder de olijven zijn waar je olie van maakt, des te beter wordt de olie. Het baat de meester het meest als olie van rijpe olijven wordt gemaakt. Als er vorst is wanneer je de olijven bijeenbrengt, moet je drie of vier dagen daarna olie maken. Over die olie kun je, als je wilt, zout strooien. Houd de perskamer en voorraadkamer zo warm mogelijk.

(#) Taken van de opzichter en olieschepper: zorgvuldig bewaken van de voorraadkamer en perskamer, oppassen dat men zo min mogelijk binnenkomt in de perskamer en voorraadkamer. Er moet zo proper en schoon mogelijk worden gewerkt. Geen vaatwerk van brons en geen pitten gebruiken voor de olie. Want als hij die gebruikt, gaat de olie slecht smaken. Zet een loden ketel in de bak, waar de olijfolie in kan stromen. Zodra de oliemakers met de hefbomen persen, moet de olieschepper meteen met een schaal de olie, zo zorgvuldig als hij kan, opvangen. Niet luieren, en oppassen dat hij het olijfvocht niet opvangt. Hij moet de olie eerst in een kuip doen, en vandaaruit in een ander vat doen. Uit die kuipen moet hij steeds draf en olijfvocht weghalen. Als je de olijfolie uit de ketel gehaald hebt, moet je het olijfvocht eruit putten.

(#) Verdere taken van de opzichter. Degenen die in de perskamer zijn, horen het vaatwerk schoon te houden en te zorgen dat de olijven goed klaargezet en drooggemaakt worden. Ze mogen geen hout hakken in de perskamer. Regelmatig moeten ze de olie afscheppen. Geef de oliemakers voor elke persmassa een sextarius



olie en wat er voor de lamp nodig is. Voer elke dag de draf af, en giet het olijfvocht over, totdat het in de laatste bak in de voorraadkamer gekomen is. De zakjes met een spons schoonvegen. Giet elke dag de olijfolie ergens anders in over, totdat ze in het vat gekomen is. In de perskamer en de voorraadkamer zorgvuldig oppassen dat er geen olie wordt ontvreemd.

(#) Haal, zodra de wijnoogst en olijvenoogst gedaan is, de persbomen omhoog. Hang de kabels van de pers, de riemen en de hijskabels aan het vleesrek of aan de persbalk. Ronde schijven, klemmen, hefbomen, rollers, zakjes, korfjes, manden, ladders, stutten: alles wat men gebruikt heeft moet je weer op zijn plaats terugzetten.

(#) Nieuwe olijfolievaten als volgt impregneren.\* Vul ze met olijfvocht, zeven dagen. Zorg dat je elke dag olijfvocht bijvult. Daarna het olijfvocht eruit halen en ze laten opdrogen. Wanneer ze droog zijn, doe dan daags tevoren gom in water en leng die daags erna aan. Maak daarna het vat warm, maar minder dan als je wilt teren; lauwwarm is genoeg. Zorg dat het op een laag houtvuur warm wordt. Zodra het matig lauwwarm is, doe dan de gom erin en strijk het daarna uit. Als je juist uitstrijkt, is voor een vat van vijftig urnen vier libra gom voldoende.

#### SPECIALE RECEPTEN [LXXIX-CXXXIX]

(#) Een middeltje voor de runderen. Wanneer je bang bent voor ziekte, geef dan aan de gezonde dieren drie korrels zout, drie laurierbladeren, drie preiblaadjes, drie tenen look, drie tenen knoflook, drie korrels wierook, drie loten van de zevenboom, drie bladeren wijnruit, drie stengels van heggerank, drie witte boontjes, drie hete kolen,\* drie sextarius wijn. Dit alles moet, zonder de grond te raken, worden verzameld, fijngevreven en gegeven. Wie het geeft moet nuchter zijn. Drie dagen driemaal van deze drank geven aan ieder rund. Mik het zo uit, dat je hem door aan ieder driemaal te geven helemaal opmaakt. Zorg dat het rund zelf en degene die het geeft allebei zo staan dat ze de grond niet raken. In een houten bak geven.

(#) Als een rund ziek raakt, geef het dan onmiddellijk een rauw kippeëi; zorg dat het dit in zijn geheel opeet. Daags daarna een bolletje look fijnwrijven in een hemina wijn en zorgen dat het dit opdrinkt. Men moet dit wrijven en in een houten bak geven zonder de grond te raken; het rund zelf en degene die het geeft, moeten zo staan dat ze de grond niet raken. Geef dit nuchter aan het rund als het nuchter is.

(#) Om te zorgen dat runderen niet hun hoeven afslijten, moet je voordat je ze de weg op stuurt ergens naar toe, het hoorn\* van onderen insmeren met vloeibare pek.

(#) Geef, zodra de druiven beginnen te kleuren, elk jaar aan de runderen een middeltje om gezond te blijven. Zie je ergens een slangehuid, raap die op en bewaar haar, dan hoef je niet te zoeken wanneer je er een nodig hebt. Wrijf deze huid, samen met tweekoren, zout en tijm, fijn in wijn. Geef het aan alle runderen te

drinken. Zorg dat de runderen 's zomers altijd goed, helder water drinken. Het is van belang dat ze gezond blijven.

(#) Maak gekneed brood\* als volgt. Was de handen en de mengkom goed. Doe meel in de mengkom, doe een beetje water erbij en kneed het mooi door. Zodra je het goed doorkneed hebt, moet je het in vorm brengen en bakken onder een aarden schotel.

(#) Een offerkoek maak je op de volgende manier. Twee libra kaas goed boven een mengkom raspen. Zodra je die goed geraspt hebt, doe dan een libra zacht tarwemeel, of, als je hem lichter wilt, alleen een halve libra tarwemeel erbij. Meng dit goed met de kaas. Doe één ei erbij en meng het goed. Maak hieruit een brood, leg er bladeren onder, en bak het zachtjes in een hete oven onder een aarden schotel.

(#) Een kaastaart maak je als volgt. Men neme twee libra zacht tarwemeel voor de bodem; voor de deegrepen vier libra meel en twee libra eersteklas griesmeel. Giet het griesmeel uit in water. Zodra het goed week is, doe het dan in een schone mengkom en laat het goed drogen. Vervolgens met de handen kneden. Zodra het goed doorkneed is, 4 libra meel geleidelijk erbij doen. Maak uit deze twee bestanddelen de deegrepen. Leg ze in een mand te drogen. Leg ze, zodra ze droog zijn, netjes op elkaar. Wanneer je de afzonderlijke deegrepen maakt, moet je ze na het kneden met een met olie ingesmeerde doek aanraken, rondom bestrijken en invetten. Zodra de deegrepen klaar zijn, moet je de haard waarop je gaat bakken goed heet maken, en ook de aarden schotel. Hierna de twee libra meel nat maken en doorkneden. Maak hiervan een dunne bodem.

Doe veertien libra schapekaas (geen zure, maar goed verse!) in water, en laat die daar weken. Ververs het water driemaal. Haal hem eruit en droog hem goed met je handen, stukje voor stukje. Leg hem goed droog in een mengkom. Zodra je alle kaas goed gedroogd hebt, moet je die in een schone mengkom met je handen doorkneden en zo klein mogelijk maken. Neem vervolgens een schone meelzeef, en zorg dat de kaas door de zeef in de mengkom komt. Doe hierna vier en een halve libra goede honing erbij. Meng dit goed met de kaas. Zet hierna de opstaande rand\* op een schone plank die één voet breed is. Leg ingevette laurierbladeren onderop en vorm de kaastaart: leg eerst losse deegrepen over de hele bodem; bedek de deegrepen vervolgens met wat in de mengkom zit, doe daar weer deegrepen los op, en bedek die eveneens, net zolang totdat je alle kaas met honing opgemaakt hebt; doe op de bovenkant losse deegrepen. Vouw hierna de bodem dicht en maak het netjes af. Breng de haard op temperatuur en zet de kaastaart erop. Dek hem af met de hete, aarden schotel en bedek die bovenop en rondom met hete kooltjes. Let op dat je hem goed en in alle rust gaar bakt. Maak open om na te kijken, twee of drie keer. Zodra hij gaar gebakken is, eruit halen en met honing insmeren. Dit zal een kaastaart van een halve schepel zijn.

(#) Een 'kronkel' maak je als volgt. Maak zoveel je wilt, in de juiste verhouding, zoals de kaastaart, alleen moet je hem op een andere manier vormen. Bedek de deegrepen op de bodem goed met de honing. Maak ze dan net alsof je een touw

draait. Leg ze zo op de bodem, en vul het goed dicht op met eenvoudige deegsligten. Maak en bak de rest helemaal alsof je een kaastaart maakt.

(#) Een 'wentelaar' maak je als volgt. Maak hem wat betreft rand, deegrepen en kaas op dezelfde manier als de kaastaart, maar zonder honing, en bak hem dan.

(#) 'Bollen' maak je als volgt. Meng de kaas met het griesmeel op dezelfde manier. Maak daarvan bolletjes zo groot als je ze wilt maken. Doe vet in een bronzen ketel. Bak ze los of per twee, en keer ze dikwijls om met twee spanen. Haal ze eruit als ze gebakken zijn. Smeer ze in met honing in en strooi maanzaad erop. Zo opdienen.

(#) Een 'gieteling' maak je op dezelfde manier als bollen, behalve dat men een holle kom met een gat erin moet hebben. Dompel hem zo in het hete vet en maak hem netjes als een kronkel. Met twee spanen omkeren en bijeenhouden. Besmeer hem en laat hem bruin worden, maar niet te heet. Opdienen met honing of honingwijn.

(#) Kaaspudding als de kaastaart. Doe er dezelfde dingen in als in de kaastaart. Meng dit in een trog, doe dit in een aarden vorm, en laat die zakken in een bronzen kookpot vol heet water. Zo koken op het vuur. Als hij gaar is, sla dan de vorm stuk. Zo opdienen.

(#) Een 'bollentaart' maak je als volgt: zoals de kronkel, behalve dat je hem als volgt moet vormen. Maak van de deegrepen, kaas en honing bollen van een vuist dikte. Zet ze op de bodem, dicht opeen. Op dezelfde manier opbouwen als de kronkel, en eveneens bakken.

(#) Een offer voor de runderen, zodat ze gezond blijven, moet men als volgt brengen. Aan Mars Silvanus\* in het bos bij daglicht voor elk afzonderlijk rund een offer brengen: drie libra tweekoren, vier en een halve libra spek, vier en een halve libra vlees, drie sextarius wijn. Bid: 'dat het is toegestaan dit in één pot te stoppen, dat het eveneens is toegestaan de wijn in één kom te stoppen.'

Het is toegestaan dat deze offerhandeling wordt verricht door een slaaf of een vrije. Zodra de offerhandeling verricht is, moet men alles meteen ter plekke opeten. Een vrouw mag bij deze offerhandeling niet aanwezig zijn, en ook niet zien hoe die verricht wordt. Het is toegestaan dit offer, als je wilt, ieder jaar te offeren.

(#) Een 'zoetelingetje' maak je als volgt. Meng een halve libra meel samen met twee en een halve libra kaas, als voor een offerkoek, en een kwart libra honing en één ei. Vet een aarden schaal in met olie. Doe alles, zodra je het goed vermengd hebt, in de schaal. Dek de schaal af met een deksel. Let op dat je hem goed doorbakt in het midden, waar hij het hoogst is. Haal, zodra hij gaar is, de schaal weg, smeer het honing in en strooi maanzaad erop. Even onder het deksel zetten, daarna eruit halen. Dien hem zo op met schaal en lepeltjes.

(#) 'Punische brij' kook je als volgt.\* Doe een libra griesmeel in water, maak dat het goed week wordt. Giet dit in een schone trog, daarbij drie libra verse kaas, een halve libra honing en één ei. Meng alles goed samen. Gooi dit in een nieuwe pot.

(#) Tarwepap maak je als volgt. Doe een halve libra schone tarwe in een schone mengkom, was die goed, wrijf het kaf goed los en spoel het goed weg. Daarna in een

pot doen met schoon water en koken. Zodra hij gekookt is, voege men geleidelijk melk toe, net zo lang totdat een dikke brij is ontstaan.

(#) Sterk meel maak je als volgt. Maak zachte tarwe goed schoon, stop die daarna in een trog en voeg er water bij, tweemaal daags. Laat op de tiende dag het water opdrogen, druk het goed uit en meng het goed in een schone trog. Maak dat het net als bezinksel wordt. Stop dit in een nieuwe doek, pers de brij uit boven een nieuwe schaal of boven een mengkom. Doe dit alles zo, en wrijf het opnieuw fijn. Zet die schaal in de zon te drogen. Doe het, zodra het gedroogd is, in een nieuwe pot. Vervolgens met melk laten koken.

(#) Wit zout maak je als volgt. Een schone amfoor met afgebroken hals vullen met schoon water en in de zon zetten. Hang daarin een zakje met gewoon zout,\* schud dit en vul het telkens bij. Doe dit een aantal dagen een paar keer per dag, net zo lang totdat het zout twee dagen lang niet meer is opgelost. Dit is het teken: laat een droge ansjovis of een ei erin zakken. Blijft die drijven, dan is het pekkel waarmee je vlees of kazen of gezouten vis kunt inmaken.

Zet die pekkel in een kuipje of in schalen in de zon. Houd hem net zolang in de zon totdat het kristalliseert. Hier zal het fijnste zout uit komen. Bij opkomende bewolking en 's nachts binnen zetten. Dagelijks, wanneer er zon is, in de zon zetten.

(#) Kippen en ganzen moet je als volgt vetmesten. Jonge kippen die voor het eerst gaan leggen moet men opsluiten. Uit bloem of bevochtigd gerstemeel moet men balletjes maken, die in water dopen en in de bek stoppen. Geleidelijk elke dag wat erbij doen: aan de krop kan men afmeten hoeveel genoeg is. Tweemaal daags moet men vetmesten en op het middaguur te drinken geven. Het water mag niet langer staan dan één uur. Op dezelfde manier een gans voederen. Alleen moet je die vooraf te drinken geven, en tweemaal daags; ook voer tweemaal.

(#) Geef een jonge houtduif, zodra die gevangen is, eerst gekookte, geroosterde bonen. Blaas ze vanuit je mond in zijn bek, en ook water. Doe dit zeven dagen. Maak daarna geplette bonen en tweekoren schoon. Laat een derde deel van de bonen heet worden. Dan moet je het tweekoren erdoor gooien, schoonmaken en goed koken. Zodra je dit eruit haalt, moet je het goed kneden en je handen invetten met olie. Eerst moet je een beetje kneden, daarna harder. Met olie bestrijken en kneden totdat je balletjes kunt maken. Op water leggen en geven. Wees matig met het voer.

(#) De dorsvloer als volgt maken. Spit de plek waar je hem wilt maken, om. Besprenkel die daarna goed met olijfvocht, en laat dat intrekken. Verbrokkel daarna de kluiten goed; vervolgens effenen en met stampers vastkloppen. Besprenkel daarna opnieuw met olijfvocht, en laat het droog worden. Heb je hem aldus gemaakt, dan heeft hij niet te lijden van mieren en groeit er geen onkruid.

(#) Om te zorgen dat het graan niet te lijden krijgt van de korenworm en de muizen er niet aan komen, moet je een prut van olijfvocht maken. Doe er wat kaf bij, laat dat goed week worden en kneed het goed door. Bestrijk hiermee de hele graanschuur, in een dikke laag prut. Besprenkel daarna alles wat je in de prut gezet

hebt met olijfvocht. Sla hier, zodra het droog is, het afgekoelde graan op. Van de korenworm krijgt het niet te lijden.

(#) Als een olijfboom geen vruchten draagt, moet je de wortels blootleggen, daarna stro eromheen leggen, daarna olijfvocht mengen met water, in gelijke delen. Giet dat vervolgens rond de olijfboom. Voor de grootste boom is een urna van het mengsel voldoende, voor de kleinere bomen naar verhouding geven. En als je ditzelfde doet bij de vruchtdragende bomen, dan worden ook die beter. Doe er alleen geen stro bij.

(#) Om vijgebomen de onrijpe vruchten te laten vasthouden: doe alles zoals bij de olijfboom, en daarbij nog het volgende. Wanneer de lente nadert, hoop dan aarde goed erbij op. Als je dat zo doet, zullen de onrijpe vruchten niet vallen en de vijgebomen niet schilferig worden en veel meer vruchten dragen.

(#) Om bladrollers in de wijngaard te bestrijden, moet je wat olijfvocht wegzetten, goed zuiveren en twee congius ervan in een bronzen vat doen. Kook het daarna op een laag vuur en roer met een spaantje dikwijls om, net zolang totdat het zo dik wordt als honing. Neem daarna een tertiarius bitumen en een quartarius zwavel. Wrijf die fijn in een mengkom, apart van elkaar. Strooi het daarna zo klein mogelijk in het hete olijfvocht, meng het tegelijk met het spaantje en kook het opnieuw, in de openlucht. Want als je binnenshuis kookt, wordt alles wit zodra er bitumen en zwavel bijgedaan is. Zodra het zo dik is als vogellijm, laat het dan afkoelen. Smeer hiermee de wijnstok rond de stam en onder de takken in. De bladroller zal er niet ontstaan.

(#) Om schapen geen schurft te laten krijgen, moet je wat olijfvocht wegzetten en goed zuiveren. Meng het met water waar lupinen in hebben gekookt en met bezinksel van een goede wijn in gelijke hoeveelheden door elkaar. Daarna, wanneer je ze geschoren hebt, helemaal insmeren. Laat ze twee of drie dagen hiervan klam zijn. Was ze vervolgens in zee. Als je geen zeewater hebt, maak dan zout water en was daarmee. Als je dit zo doet, krijgen ze geen schurft, geven ze meer en betere wol, en hebben ze geen last van teken. Gebruik hetzelfde voor alle viervoeters als ze schurft hebben.

(#) Besmeer met ingekookt olijfvocht assen, riemen, schoeisel en alles van leer: daar wordt het beter van.

(#) Om kleren motvrij te houden, moet je olijfvocht tot de helft inkoken. Vet hiermee de bodem van de kleerkist in, de buitenkant, de poten en hoeken. Zodra deze opgedroogd is, de kleren opbergen. Als je het zo doet, hebben ze niet te lijden van motten. En als je alle houten meubels eveneens invet, gaan ze niet rotten, en als je ze gepoetst hebt, krijgen ze meer glans. Vet eveneens alle bronswerk in, maar poets het eerst goed af. Daarna, wanneer je ingevet hebt, wanneer je het wilt gebruiken, afpoetsen. Het krijgt dan meer glans en heeft geen last van roest.

(#) Als je gedroogde vijgen goed wilt houden, bewaar ze dan in een aarden vat. Smeer dit in met ingekookt olijfvocht.

(#) Als je olijfolie in een nieuw maatvat\* gaat doen, was het dan met olijfvocht zoals het is, onbewerkt, van tevoren uit, en schud het lang zodat het er goed intrekt. Doe je dit zo, dan zuigt het maatvat geen olijfolie op, maakt het de olie beter en wordt het maatvat zelf steviger.

(#) Wil je mirtetwijgen met bessen en al bewaren, en evenzo twijgen van willekeurig welke andere soort, en wil je vijgetakjes met loof en al, bind ze dan aan elkaar vast en maak er bundeltjes van. Laat die in olijfvocht zakken, en zorg dat het olijfvocht hoger staat. Maar neem voor de takjes die je erin gaat laten zakken, een beetje onrijpe. Kit de kom waarin je inmaakt, helemaal dicht.

(#) Als een rund of enige andere viervoeter door een slang is gebeten, moet je een acetabulum zwarte komijn (door doktoren 'Smyrnaeum' genoemd) fijnwrijven in een hemina oude wijn. Breng dit via de neus in, en leg op de beet zelf wat varkensmest. Ditzelfde, indien nodig, bij een mens doen.

(#) Om de runderen gezond en in goede conditie te houden, en om diegene die voedsel weigeren meer eetlust te geven, moet je het voer dat je geeft met olijfvocht besprenkelen. Eerst een beetje, totdat ze eraan gewend raken, daarna meer. Geef ze ook een enkele keer ervan te drinken, vermengd met water in gelijke delen. Doe dit aldus om de vier of vijf dagen. Zo blijven de runderen in betere lichamelijke conditie en blijft ziekte weg.

(#) Wijn voor het personeel om 's winters te gebruiken. Doe tien quartarius most in een vat. Giet daarbij twee quadrantal sterke azijn, twee quadrantal moststroop en vijftig quadrantal zoet water. Roer dit met een spaan om, driemaal daags, vijf dagen achtereen. Doe hierbij vierenzestig sextarius oud zeewater, zet een deksel op het vat, en kit het dicht op de tiende dag. Deze wijn blijft dan houdbaar tot de zomerzonnnewende. Als er iets overblijft na de zomerzonnnewende, heb je heel sterke, mooie azijn.

(#) Op een landgoed dat ver van zee ligt, kun je als volgt Griekse wijn maken. Giet twintig quadrantal most in een bronzen of loden ketel en stook er vuur onder. Neem, zodra de wijn kookt, het vuur weg. Zodra deze wijn is afgekoeld, giet hem dan in een vat van veertig urna. Giet afzonderlijk in een kom één quadrantal zoet water met een schepel zout; laat het pekelen worden. Zodra de pekelen klaar is, giet hem dan in het vat erbij. Kemelshooi en kalmoes in een vijzel fijnmaken, zoveel als nodig. Giet hiervan één sextarius in het vat erbij voor de geur. Kit het vat na dertig dagen dicht. Tegen de lente oversteken op amforen. Laat het twee jaar in de zon staan; vervolgens binnen halen. Deze wijn is niet slechter dan Koische.

(#) De bereiding van zeewater.\* Neem één quadrantal zeewater uit het diepe, waar geen zoet water komt. Anderhalve libra zout roosteren, erbij doen en met een spaan dooreenroeren, net zolang totdat een gekookt kippeëi erop blijft drijven; hou dan op met roeren. Giet daarbij twee congius oude wijn, hetzij Aminnische, hetzij witte gemengde; roer flink dooreen. Daarna in een geteerde kom uitgieten en dichtkitten. Als je eventueel meer zeewater wilt bereiden, maak dan alles in de juiste verhoudingen.

(#) Iets om de randen van vaten rondom mee in te smeren, zodat ze goed geurend worden en de wijn niet bedorven raakt. Giet zes congius van de best mogelijke moststroop in een bronzen of loden vat. Maak een hemina gedroogde, fijngemaakte iris en vijf libra goed geurende Campaanse honingklaver samen met de iris fijn, zo klein mogelijk. Zift het door een zeef, en kook het samen met de moststroop op een laag vuur van rijshout. Meng het door elkaar, en kijk uit dat je het niet laat aanbranden. Kook zo lang totdat je de helft hebt ingekookt. Zodra het is afgekoeld, giet het dan uit in een geteerd, goed geurend vat en kit dit dicht. Gebruik het voor de randen van vaten.

(#) Als je wilt proberen of een wijn houdbaar is of niet, doe dan een halve acetabulum grove grutten in een nieuw bekertje, giet een sextarius wijn van de wijn die je wilt proberen erbij en zet dit op een kolenvuur. Zorg dat het twee- of driemaal aan de kook komt. Dan filteren, de grutten weggooien, de wijn in de openlucht zetten. Daags daarna 's ochtends proeven. Smaakt dit naar wat in het vat zit, dan weet je dat het houdbaar is. Is het zurig, dan is het niet houdbaar.

(#) Als je wijn die hard is mild en zacht wilt maken, doe dan het volgende. Maak van wikerwten vier libra meel, en voeg hierbij vier cyathus wijn; besprenkel met moststroop. Maak er daarna blokjes van. Laat deze zich volzuigen, een nacht en een dag lang. Meng ze daarna bij de wijn in het vat en kit dit na zestig dagen dicht. Deze wijn zal mild en zacht zijn, met een goede kleur en een goede geur.

(#) Iets om een kwalijke geur van de wijn weg te nemen. Maak een dikke, schone scherf van een dakpan in een vuur goed heet. Zodra ze heet is, teren, aan een touwtje binden en de scherf rustig tot de bodem van het vat laten zakken. Laat het vat twee dagen dichtgekit. Als de kwalijke geur dan weg is, is dat het beste. Zo niet, dan moet je het vaker doen, totdat je de slechte geur hebt weggenomen.

(#) Als je wilt weten of er aan wijn water is toegevoegd of niet, maak dan een kommetje uit hout van klimop. Doe hier de wijn in waarvan je denkt dat hij water bevat. Als hij water bevat, stroomt de wijn erdoor maar blijft het water erin staan. Want een kom van klimophout houdt geen wijn vast.\*

(#) Als je Koïsche wijn wilt maken, neem dan zeewater uit het diepe, bij kalme zee, wanneer er geen wind staat, zeventig dagen voor de wijnoogst, op een plek waar geen zoet water doordringt. Giet het, zodra je het uit zee geschept hebt, in een vat. Vul dit niet helemaal: het moet vijf quadrantel minder zijn dan vol. Doe het deksel erop en laat wat ruimte ertussen voor het ademen. Zodra er dertig dagen verstreken zijn, overgieten in een ander vat, netjes en rustig. Laat het bezinksel op de bodem zitten. Na twintig dagen op dezelfde manier in een ander vat overgieten. Zo laten staan tot de wijnoogst.

Druiventrossen waarvan je de Koïsche wijn wilt maken, moet je in de wijngaard laten hangen. Laat ze goed rijpen. En zodra het geregend heeft en weer droog is, pluk ze dan en zet ze twee of drie dagen in de zon, in de openlucht als het niet regent; als het regent, binnen op horden leggen. En als er druifjes rot zijn, moet je die eruit halen.

Neem dan het eerder genoemde zeewater. Giet in een vat van vijftig urna tien quadrantal zeewater. Pluk nu druifjes van trossen van de gemengde druif van de rank af en doe ze in hetzelfde vat, totdat je het vol gemaakt hebt. Duw met de hand de druifjes opeen zodat ze het zeewater opzuigen. Dek het vat, zodra je het gevuld hebt, met een deksel af en laat wat ruimte ertussen voor het ademen. Als drie dagen zijn verstreken, haal ze dan uit het vat en treed ze in de perskamer. Sla deze wijn op in gereinigde, schone, droge vaten.

Om hem goed geurig te maken moet je het volgende doen. Neem een ingeteerde scherf, doe daarop zacht gloeiende kooltjes, en berook haar met honingklaver, kemelshooi en palm die te koop is bij zalfhandelaren. Zet haar in het vat en dek het af, zodat de geur niet verdwijnt voordat je de wijn erin doet. Doe dit daags voordat je de wijn in de vaten wilt doen. Vanuit de bak de wijn zo gauw mogelijk in de vaten doen. Laat ze vijftien dagen afgedekt voordat je ze dichtkit, en laat wat ruimte ertussen voor het ademen van de wijn. Kit daarna dicht. Na veertig dagen oversteken op amforen; en voeg per amfoor één sextarius moststroop toe. Maak de amforen niet al te vol: tot waar de handvaten onder beginnen. En zet de amforen in de zon, ergens waar geen onkruid is. En dek de amforen af, zodat er geen water in kan komen. En laat ze niet langer dan vier jaar in de zon. Na vier jaar in een wigvorm leggen, dicht op elkaar.

(#) Als je wijn wilt bereiden die een goede stoelgang geeft, moet je na de wijnoogst, zodra de wijnstokken opgeschoffeld worden, hiervoor wijnstokken markeren. Schoffel er zoveel op als je denkt dat er nodig zijn voor voldoende van die wijn. Besnoei hiervan de wortels rondom en maak ze schoon. Maak wortels van zwart nieskruid fijn in een vijzel. Doe deze wortels rond de wijnstok, en doe oude mest, oude as en twee delen aarde rondom de wortels van de wijnstok. Gooi er aarde overheen. Deze druiven apart plukken.

Als je hem voor lange tijd wilt bewaren om de stoelgang te bevorderen, bewaar hem dan en meng hem niet met andere wijn. Neem van deze wijn een cyathus, meng het met water en drink dit voor de maaltijd. Zonder gevaar bevordert dat de stoelgang.

(#) Gooi in wijnmost een handvol zwart nieskruid per amfoor. Zodra het voldoende gegist heeft, moet je die handvol uit de wijn weghalen. Bewaar deze wijn om de stoelgang te bevorderen.\*

(#) Wijn bereiden voor het bevorderen van de stoelgang. Markeer de wijnstokken wanneer ze opgeschoffeld worden, met rode oker, zodat je ze niet mengt met andere wijn. Leg drie bundeltjes zwart nieskruid rond de wortels en gooi er aarde overheen. Wat je tijdens de wijnoogst van deze wijnstokken afplukt, moet je apart bewaren. Doe een cyathus bij je andere drank. Dit bevordert de stoelgang, en purgeert daags daarna grondig zonder gevaar.

(#) Hoe linzen bewaard moeten worden. Los gentiaan op in azijn; meng de linzen met de gentiaanazijn en zet ze in de zon. Hierna de linzen met olie inwrijven en laten drogen. Zo blijven ze op de juiste manier gaaf bewaard.



(#) Hoe witte olijven ingemaakt worden. Voordat ze zwart worden, moeten ze geplet worden en in het water gegooid. Dikwijls het water verwisselen. Vervolgens, zodra ze week genoeg zijn, uitpersen, in azijn gooien en olie toevoegen, met een half libra zout per schepel olijven. Maak venkel en mastiek afzonderlijk in op azijn. Als je alles door elkaar wilt mengen, moet je het snel gebruiken. Pers ze in een aarden kruikje. Pak ze er met droge handen uit, als je ze wilt gebruiken.

(#) Witte olijven die je na de wijnoogst wilt gebruiken, maak je als volgt in. Most in dezelfde hoeveelheid toevoegen als azijn, de rest net zo inmaken zoals eerder beschreven is.

(#) Witte, zwarte en gevlekte *olives à la vinaigrette*\* maak je als volgt. Verwijder uit witte, zwarte en gevlekte olijven de pitten. Maak ze als volgt in: snij het vruchtvlees klein, voeg olie toe en azijn, koriander, komijn, venkel, wijnruit en mint. In een aarden kruikje inmaken; de olie moet hoger staan. Zo gebruiken.

(#) Als je het hele jaar most wilt hebben: doe most in een amfoor en teer de kurk. Laat haar zo in de vijver zakken. Na dertig dagen uitnemen. Het hele jaar blijft dit most.

(#) Mostkoekjes maak je als volgt. één schepel zacht tarwemeel besprenkelen met most. Voeg hierbij ook anijs, komijn, twee libra reuzel, een libra kaas, en schaaf wat van een lauriertwijg af en voeg dit toe. En zodra je ze gevormd hebt, leg dan laurierblad eronder als je gaat bakken.

(#) Wijn bereiden voor als het plassen moeilijk gaat. Kapper of jeneverbes fijnmaken in een vizel. Doe een libra hiervan in twee congius oude wijn, en breng dit aan de kook in een bronzen of loden kom. Doe het in een schenkan, zodra het afgekoeld is. Hiervan 's ochtends op de nuchtere maag een cyathus innemen: dat helpt.

(#) Wijn voor ischiaslijders maak je als volgt. Snij hout van de jeneverstruik, een halve voet dik, in kleine stukjes. Breng dit aan de kook met een congius oude wijn. Schenk het in een schenkan, zodra het afgekoeld is. Daarna van deze wijn een cyathus gebruiken, 's ochtends op de nuchtere maag: dat helpt.

(#) Honden moeten overdag opgesloten zitten, zodat ze 's nachts scherper en waakzamer zijn.\*

(#) Mirtewijn maak je als volgt. Laat zwarte mirtebessen drogen in de schaduw. Bewaar ze, zodra ze uitgedroogd zijn, tot de wijnoogst. Maak per urna most een halve schepel mirtebessen fijn. Kit dit dicht. Haal, zodra de most is opgehouden te gisten, de mirtebessen eruit. Dit is tegen moeilijke stoelgang, pijn in de zij en kolieken.

(#) Iets tegen darmkramp, bij diarree en bij last van lint- en spoelwormen. Neem dertig onrijpe granaatappels, maak ze fijn en doe ze in een kruik met drie congius donkere, droge wijn. Deze dichtkitten. Na dertig dagen openen en gebruiken. Drink hiervan een hemina op de nuchtere maag.

(#) Iets om dyspepsie en strangurie\* te genezen. Pluk, zodra de granaatappel in bloei staat, de bloesem. Schud drie mina in een amfoor, voeg één quadrantale oude wijn toe, en één mina schone, fijngemaakte venkelwortel. Kit de amfoor dicht, open

hem na dertig dagen en gebruik ervan. Zodra je voedsel wilt verteren en wilt plassen, kun je er naar geloven zonder gevaar van drinken. Deze zelfde wijn ruikt ook lint- en spoelwormen op, als je hem aldus bereidt.

Men moet de zieke zeggen geen avondmaal te gebruiken. Daags daarna één drachme wierook fijnwrijven, met één drachme gekookte honing en een sextarius wijn met oregano. Geef het op de nuchtere maag; en aan een kind, al naar gelang zijn leeftijd, een triobolus met een hemina wijn. De zieke moet op een steenhoop klimmen, tien keer eraf springen en wandelen.\*

(#) Het woonhuis bepleisteren. Giet bij aarde die zo lemig of roodkleurig is als mogelijk olijfvocht en doe er kaf bij. Laat het vier dagen inweken. Maak het fijn met een schop zodra het goed is ingeweekt. Breng het na het fijnmaken als pleister aan. Zo heeft het huis niet te lijden van slagregen, maken de muizen er geen holen in, komt er geen onkruid op en gaan de lemlagen niet scheuren.

(#) Een dorsvloer om graan te dorsen, moet je als volgt maken. De aarde moet fijn worden omgespit en goed met olijfvocht besprenkeld, en er moet zoveel mogelijk van intrekken. Verbrokkel de aarde en effen met een kleine wals of een stamper. Zodra ze geëffend is, heb je geen last meer van mieren en wanneer het regent, krijg je geen modder.

(#) Besprenkel plankjes olijfhout en ander brandhout helemaal met ruw olijfvocht en leg ze in de zon. Ze moeten het goed opzuigen. Zo geven ze niet veel rook en branden ze goed.

#### REGELS EN FORMULES [CXL-CLX]

(#) Als de pereboom bloeit, moet je een offermaal houden voor de runderen. Begin daarna in de lente met ploegen. Ploeg eerst die plekken die stenig en zandig zijn. Daarna des te later ploegen, naarmate ze zwaarder en vochtiger zijn.

(#) Een offermaal moet gehouden worden op de volgende manier. Wijd aan Jupiter Dapalis\* een beker wijn, zo groot als je wilt. Op die dag is het rustdag voor runderen, koeienjongens en degenen die het offermaal brengen. Als je moet wijden, doe dit dan als volgt: 'Jupiter Dapalis, gegeven dat aan u in mijn huis, bij mijn personeel, een beker wijn ten offer gebracht dient te worden -- gegeven dit feit, weest gij geëerd door de wijding van dit ene en dit andere offer.'

Was dan tussendoor je handen, en neem daarna de wijn. 'Jupiter Dapalis, weest gij geëerd door de wijding van dat eerste offer, weest gij geëerd met de geheiligde wijn.' Geef iets aan Vesta als je wilt.

Het offermaal voor Jupiter: gaven ter waarde van een as, en een urna wijn. Wie het heiligt voor Jupiter moet rein zijn en het zelf aanraken. Zaai daarna, na het brengen van het offer, gierst, pluimgierst, knoflook en linzen.

(#) Het afleggen van fruitbomen en andere bomen.\* Druk de loten die onder aan bomen uit de grond gekomen zijn, in de aarde en haal het topje weg, zodat ze wortel

kunnen schieten. Vervolgens, als het tijd is, uitgraven en op de juiste manier verplanten. Vijgeboom, olijfboom, granaatappel, kleine kwee, kweeboom en alle andere appelbomen, Cyprische en Delfische laurier, pruimeboom, huwelijksmirte, witte en zwarte mirte, Abellinische en Praenestinische notebomen en plataan: al deze soorten moeten vanaf de stammen worden afgelegd en aldus worden uitgenomen.

Wat je wilt aanplanten met meer zorg, moet in kommen aangeplant worden. Om de afleggers al aan de bomen wortel te laten schieten, moet je een kom nemen met een gat erin, of een mandje, en daar het takje doorheen trekken. Vul het mandje met aarde, stamp aan en laat het aan de boom zitten. Wanneer het twee jaar is, moet je de jonge tak onder afsnijden en met mandje en al verplanten. Op deze manier kun je bij elke soort bomen zorgen dat ze goede wortels krijgen. Evenzo wijnranken in een mandje afleggen en goed met aarde afdekken. Het jaar daarop afsnijden en met mand en al verplanten.

(#) Voordat je gaat oogsten, moet een voorbereidend varkensoffer worden gebracht op de volgende manier. Aan Ceres een voorbereidend varkensoffer van een vrouwelijk varken, voordat de volgende gewassen worden binnengehaald: tweekoren, tarwe, gerst, bonen en zaad van rapen. Roep met wierook en wijn Janus, Jupiter en Juno aan voordat je het vrouwelijk varken slacht. Bied aan Janus als volgt een stapel offerkoeken aan: 'Vader Janus, met het aanbieden van deze stapel offerkoeken bid ik u in goede gebeden dat gij welwillend en goedgunstig zijt jegens mij, mijn kinderen, mijn huis en mijn personeel.'

Bied offergebak aan Jupiter aan, en breng hem als volgt eer: 'Jupiter, met het aanbieden van dit offergebak bid ik u in goede gebeden dat gij welwillend en goedgunstig zijt jegens mij, mijn kinderen, mijn huis en mijn personeel, nu gij geëerd bent met dit offergebak.'

Geef daarna als volgt wijn aan Janus: 'Vader Janus, zoals ik met het aanbieden van een stapel offerkoeken in goede gebeden tot u heb gebeden, weest gij omwille van hetzelfde geëerd met de geheiligde wijn.'

Daarna aan Jupiter als volgt: 'Jupiter, weest gij geëerd met dit offergebak, weest gij geëerd met de geheiligde wijn.' Daarna het varken als voorbereidend offer slachten.

Zodra de ingewanden uitgesneden zijn, bied dan aan Janus een stapel offerkoeken aan en breng hem eer, net zoals je eerder hebt aangeboden, en bied aan Jupiter offergebak aan en breng hem eer net zoals je eerder hebt gedaan. Geef evenzo aan Janus wijn en geef aan Jupiter wijn, net zoals eerder gegeven is bij het aanbieden van de offerkoeken en het opdragen van het offergebak. Geef daarna aan Ceres ingewanden en wijn.

(#) Waar tunieken en andere dingen gekocht kunnen worden.\* In Rome: tunieken, toga's, mantels, lappenjassen en klompen. In Cales en Minturnae: mutsen, ijzerwaren, sikkels, spaden, hakken, bijlen, tuig, mondijsers en kettinkjes. In Venafrum: schoppen. In Suessa en in Lucanië: karren. In Trebla, Alba en Rome: vaten en kuipen. Dakpannen in Venafrum. Ploegen: voor zware grond zijn de Romeinse goed, voor rulle

grond de Campaanse. Van jukken zijn de Romeinse het beste; een afneembare ploegschaar is het beste. Olijvenmolens in Pompeii, Nola, bij de muren van Rufrium. Sleutels en sloten in Rome. Waterremmers, olijfolie-urnen, waterkruiken, wijnurnen en ander bronzen vaatwerk in Capua en Nola. Campaanse zakjes zijn bruikbaar. Hijskabels en al de spart in Capua. Romeinse zakjes in Suessa en Casinum; de beste zijn die van Rome.

Als iemand een kabel voor de pers moet maken: in Casinum Lucius Tunnius, in Venafrum Gaius Mennius, zoon van Lucius. Hiervoor moet men acht goede huiden uit onze streek geven. Ze moeten pas gelooid zijn en zo min mogelijk zout bevatten. Men moet ze eerst looien en met vet invetten, dan laten drogen. De kabel moet aan het begin tweeënzeventig voet lang zijn, drie strengen hebben, en voor elke streng negen riemen van twee vinger breed. Wanneer de kabel is gedraaid, is hij negenenveertig voet lang; in de verbinding gaat drie voet zitten, blijft over zesenvieftig voet. Zodra hij gespannen is, komt er vijf voet bij: lengte dan eenenvijftig voet. De kabel voor de pers moet in gespannen vorm vijfenvijftig voet lang zijn voor de grotere persuitrustingen, voor de kleinere eenenvijftig.

Een leren kabel voor de kar behoort zestig voet te zijn; een half touw vijfenveertig voet; de teugels voor de kar zesendertig voet en voor de ploeg zesentwintig voet; de trekriemen zevenentwintig en een halve voet; de leren jukriemen voor de kar negentien voet, het kabeltje vijftien voet;\* en voor de ploeg de leren jukriemen twaalf voet en het kabeltje acht voet.

De grootste olijvenmolens zijn vier en een halve voet breed. De maalstenen zijn dan drie en een halve voet hoog; de maalstenen in het midden, wanneer men ze uit de steengroeven haalt, één voet en één handpalm dik; de ruimte tussen de centrale steen en de molenwand is twee voet en twee vinger, en de molenwanden zijn vijf vinger dik.

Een olijvenmolen van de tweede maat is vier voet en één handpalm breed. De ruimte tussen de centrale steen en de molenwand is dan één voet en één vinger; de molenwanden zijn vijf vinger dik, en de maalstenen drie voet en vijf vinger hoog, één voet en drie vinger dik. Maak het gat in de maalstenen een halve bij een halve voet.

Een derde olijvenmolen is vier voet breed. De ruimte tussen de centrale steen en de molenwand is dan één voet; de molenwand vijf vinger, en de maalstenen zijn drie voet en drie vinger hoog, één voet en twee vinger dik. Zodra de olijvenmolen is aangevoerd, moet je hem in elkaar zetten en afstellen waar je hem plaatst.

(#) Hoe men het oogsten moet uitbesteden.\* In de streek rond Casinum en Venafrum moet men bij goede bodem een achtste deel uitmeten met de korf; bij een redelijk goede bodem een zevende, bij een derde kwaliteit bodem een zesde. Als men gedorst graan uitmeet met de schepel: een vijfde deel. In Venafrum bij de beste bodem een negende deel uitmeten met de korf. Als men gezamenlijk maalt: het deel dat aan de oogster toekomt, dat deel moet de oogster naar de molen brengen. Van gerst moet men hem een vijfde met de schepel uitmeten, van bonen een vijfde met de schepel.

(#) Verzorging van de wijngaard door een winstdeler.\* Hij moet goed zorgen voor het stuk grond, de bomen en het graanveld. Geef de winstdeler hooi en voer, zoveel als nodig is voor de runderen die zich daar bevinden. Al het andere geldt als ongedeeld.

(#) Runderen op feestdagen inspannen is toegestaan. Het volgende is toegestaan te doen: ze mogen hout aanvoeren, bonestro en graan dat men op de *Nonae*\* gaat geven. Voor muilezels, paarden en ezels zijn er geen feestdagen, behalve als die er voor het personeel zijn.

(#) In een heilig bos bomen kappen dient naar Romeins gebruik als volgt te gebeuren. Breng met een varken een zoenoffer, spreek dan de volgende formule uit: 'Hetzij gij een god, hetzij een godin zijt aan wie dit heilige toebehoort; zoals het regel is aan u met een varken een zoenoffer te brengen omwille van het besnoeien van dit heilige en omwille dezer dingen; hetzij ik, hetzij iemand anders op mijn bevel dit heeft gedaan -- dat dit naar behoren is gedaan, omwille hiervan wil ik, met het slachten van dit varken als zoenoffer, u bidden in goede gebeden dat gij welwillend en goedgunstig zijt jegens mij, mijn huis, mijn personeel en mijn kinderen. Weest gij omwille dezer dingen geëerd door het slachten van dit varken als zoenoffer.'

(#) Als je er wilt graven, breng dan een tweede zoenoffer op dezelfde wijze, en zeg het volgende nog erbij: 'vanwege het te verrichten werk.'

Doe elke dag een deel van het werk, zolang als het duurt. Als je het hebt onderbroken of er algemene of huiselijke feestdagen tussengekomen zijn, moet je een tweede zoenoffer brengen.

(#) Een akker reinigen dient als volgt te gebeuren.\* Geef order dat de dieren voor het zwijn-schaap-stiereoffer rondgevoerd worden: 'Met de welwillendheid der goden, en in de hoop op een goede afloop, draag ik aan jou, Manius,\* op om mijn landgoed, akker en grond met dit zwijn-schaap-stiereoffer, voor zover je meent dat dit er rondgeleid of rondgedragen moet worden -- om zorg te dragen het te reinigen.'

Roep eerst Janus en Jupiter aan bij een wijnoffer, en spreek dan als volgt: 'Vader Mars, ik bid en vraag u, dat gij welwillend en goedgunstig zijt jegens mij, mijn huis en ons personeel; omwille waarvan ik heb bevolen mijn akker, grond en landgoed rond te gaan met een zwijn-schaap-stiereoffer; opdat gij zichtbare en onzichtbare ziekten, verweesdheid en verwoesting, rampspoed en noodweer tegenhoudt, verhoedt en afweert; en opdat gij gewassen, granen, wijngaarden en stekkelingen laat gedijen en goed uitlopen; herders en kudde behouden bewaart, en goede redding en gezondheid schenkt aan mij, mijn huis en ons personeel. Omwille van deze zaken, omwille van het reinigen van mijn landgoed, grond en akker en het verrichten van de reiniging, weest gij, zoals ik al zei, geëerd door het slachten van dit zwijn-schaap-stiereoffer van jongen. Vader Mars, weest gij omwille van hetzelfde geëerd met dit zwijn-schaap-stiereoffer van jongen.'

Zorg tevens dat er bij het mes een stapel offerkoeken en offergebak ligt. Breng daarna het offer.

Wanneer je een varken, lam of kalf als offer slacht, moet dat als volgt: 'Weest gij omwille hiervan geëerd door het slachten van het zwijn-schaap-stiereoffer.'\*

Als je bij alle offerdieren minder gunstige voortekens krijgt, spreek dan de volgende formule uit: 'Vader Mars, als aan u met dat zwijn-varken-stiereoffer van jongen in enig opzicht geen voldoening is gegeven, dan breng ik u dit zwijn-varken-stiereoffer als zoenoffer.'

Als je bij één of twee dieren twijfelt, spreek dan de volgende formule uit: 'Vader Mars, omdat aan u door dat varken geen voldoening is gegeven, breng ik u dit varken als zoenoffer.'

(#) Wat de taken van de beheerder zijn. Wat hij voor de meester uit eigen beweging kan doen, alles wat op het landgoed moet gebeuren, wat gekocht en bereid moet worden, en hoe voedsel en kleding aan het personeel verstrekt moeten worden: deze dingen, zo vermaan ik, moet hij verzorgen en doen, en hij moet luisteren naar het woord van de meester. Bovendien nog: hoe hij met de beheerder moet omgaan en hoe men haar opdrachten moet geven, zodat bij aankomst van de meester al het nodige zorgvuldig bereid en verzorgd wordt.

(#) Hij moet zorgen dat de beheerder\* doet wat haar taken zijn. Als je haar van de meester tot vrouw hebt gekregen, wees dan tevreden met haar. Zorg dat ze ontzag voor je heeft. Ze mag niet te veel uitgeven. Met buurvrouwen en andere vrouwen moet ze zo min mogelijk omgaan, en ze niet thuis of bij zich ontvangen. Ze mag nergens buiten de deur gaan eten en niet uithuizig zijn. Offers mag ze niet brengen, noch iemand opdracht geven ze namens haar te brengen, zonder bevel van de meester of meesteres. Ze moet weten dat de meester voor het hele personeel offers brengt.

Netjes moet ze zijn. Ze moet het woonhuis aangeveegd en netjes houden, en de haard schoon en dagelijks helemaal bijgeveegd voordat ze naar bed gaat. Op de Kalendae, Idus, Nonae en als er feestdagen zijn, moet ze een krans op de haard leggen\* en gedurende diezelfde dagen naar vermogen offeren aan de huisgod. Ze moet zorgen voor jou en het personeel eten klaar te hebben. Ze moet veel kippen en eieren hebben. Ze moet gedroogde peren hebben, en lijsterbessen, vijgen, rozijnen, lijsterbessen op moststroop, peren en druiven in vaten, kleine kweeën, druiven op schillen en pitten ondergronds bewaard in kruiken en verse Praenestijnische noten ondergronds bewaard in een kruik. Scantinische appels in vaten en andere die men gewoonlijk opslaat, en wilde appels: dat alles moet zij elk jaar zorgvuldig opgeslagen hebben. Ze moet goed meel en fijne grutten kunnen maken.

(#) Het inzamelen van olijven moet men als volgt aanbesteden. De aannemer moet de olijven allemaal naar behoren bijeenbrengen, volgens het oordeel van de meester of degene die hij opzichter heeft gemaakt, of degene aan wie de olijven verkocht zijn. Olijven mag hij niet plukken en niet afslaan zonder bevel van de meester of opzichter. Als iemand in strijd hiermee handelt, dan hoeft niemand voor wat hij die dag ingezameld heeft te betalen en is hem niets verschuldigd. Degenen die olijven inzamelen moeten allemaal aan de meester of opzichter zweren: 'dat zij zelf

geen olijven ontvreemd hebben, noch iemand anders door hun kwade trouw, gedurende die olijven oogst, uit het landgoed van Lucius Manlius.’\*

Wie van hen niet aldus zweert, aan hem hoeft niemand voor alles wat hij heeft ingezameld geld te geven en is er niets verschuldigd. Voor het naar behoren inzamelen van de olijven moet hij een garantie geven volgens het oordeel van Lucius Manlius.

Ladders moet hij zo teruggeven als ze gegeven waren, tenzij er stukgegaan zijn door ouderdom. Als ze niet worden teruggegeven, vindt billijkerwijze een inhouding plaats volgens het oordeel van een man van goede naam. Als de meester door toedoen van de aannemer enigerlei schade wordt berokkend, moet deze die vergoeden; het wordt dan ingehouden volgens het oordeel van een man van goede naam. Hij moet zoveel inzamelaars en plukkers inzetten als nodig zijn. Als hij deze niet inzet, vindt er inhouding plaats evenredig aan het bedrag waarvoor is ingehuurd of aanbesteed: zoveel minder is er dan verschuldigd. Van het landgoed mag hij geen hout en olijven wegvoeren. Als iemand olijven inzamelt en wegvoert, wordt voor elke keer wegvoeren twee sestertiën ingehouden, wat dan niet verschuldigd is. Alle olijven moet hij schoon meten met de olijvenschepel. Voortdurend moet hij vijftig man inzetten en twee derde van hen als plukkers inzetten. Niemand mag weglopen, om zo de aanbesteding van het inzamelen en persen van de olijven duurder te maken, tenzij men onmiddellijk een vervanger stelt. Als iemand in strijd hiermee handelt, moeten alle werkers, als de meester of de opzichter dat willen, zweren.\* Als ze niet aldus zweren, hoeft niemand voor het inzamelen en persen van die olijven te betalen, en is er niets verschuldigd aan wie niet heeft gezworen.

Bonussen: per twaalfhonderd schepel een bonus van vijf schepel gezouten olijven, negen libra schone olie. Op de hele olijven oogst vijf sestertiën, vijf quadrant al zijn. Wat ze aan gezouten olijven niet krijgen tijdens het inzamelen van de olijven, daarvoor moet per schepel het hiervoor genoemde aantal sestertiën\* betaald worden.

(#) Het persen van olijven moet men aanbesteden met de volgende bepalingen. De aannemer moet naar behoren persen, volgens het oordeel van de meester of de opzichter die zorg draagt voor deze zaak. Als er zes aaneengesloten uitrustingen nodig zijn, moet hij daarmee persen. Hij moet mannen leveren die naar wens zijn van de opzichter of degene die de olijven gekocht heeft. De olijvenmolens (...)\*. Als er al loonarbeiders zijn ingehuurd of de persing al is aanbesteed, moet hij hiervoor betalen, of er vindt inhouding plaats.\*

De olijfolie mag hij niet aanraken, noch om te gebruiken, noch om te stelen, behalve wat de opzichter of de meester geeft. Als hij ervan neemt, wordt voor elke keer nemen veertig sestertiën ingehouden en is er niets verschuldigd. De persers die de olie persen, moeten allemaal aan de meester of opzichter zweren: ‘dat uit het landgoed van Lucius Manlius zij zelf, noch enig ander door hun kwade trouw, olijfolie noch olijven ontvreemd hebben.’

Wie van hen niet aldus zweert, diens aandeel wordt geheel ingehouden en is hem niet verschuldigd. Hij mag geen compagnon hebben, tenzij met toestemming van de meester of opzichter. Als de meester door toedoen van de aannemer enigerlei schade

wordt berokkend, vindt er inhouding plaats volgens het oordeel van een man van goede naam. Als er groene olijfolie nodig is, moet hij die maken.

Als bonus olijfolie, zout voor eigen gebruik, zoveel als genoeg is, en voor het onderhoud van de persuitrustingen twee victoriatus.

(#) Olijven aan de boom moeten verkocht worden met de volgende bepalingen. Er worden olijven aan de boom in een landgoed in Venafrum\* verkocht. De koper van de olijven betaalt boven het totale geldbedrag van de koop een toeslag van één procent; veilingkosten vijftig sestertiën contant; olijfolie, vijftienhonderd libra Romeinse en tweehonderd libra groene; vijftig schepel gevallen olijven, tien schepel geplukte (gemeten met de olijvenschepel te geven); tien libra vet van olijven. Voor de gewichten en maten van de meester moet hij twee cotula eerste (...) geven.\*

Betalingstermijn: binnen tien maanden vanaf de Kalendae van november. Voor het inzamelen en persen van de olijven, voor zover al aanbesteed of door de koper zelf aanbesteed, moet de koper op de Idus\* betalen. Hij moet beloven dat dit naar behoren zal worden betaald en gedaan en dat de meester of opdrachtgever garantie krijgt. Hiervoor moet hij garantie geven volgens het oordeel van de meester. Totdat er betaald is of er garantie is gegeven, dienen de op het landgoed gebrachte spullen van de koper als onderpand. Niets hiervan mag hij van het landgoed wegvoeren. Voert hij er iets van weg, dan komt het toe aan de meester.

Persuitrustingen, kabels, trappen, olijvenmolens en wat hem nog meer gegeven wordt, moet hij onbeschadigd naar behoren teruggeven, tenzij er stukgegaan zijn door ouderdom. Als hij ze niet teruggeeft, moet hij een billijk bedrag betalen. Als de koper de inzamelaars en persers die daar het werk hebben verricht niet betaalt, dan mag de meester, als hij wil, betalen aan wie er betaald moet worden. De koper is dat dan verschuldigd aan de meester en moet daarvoor garantie geven. Voor dit doel dient hetzelfde als hiervoor is beschreven als onderpand.

(#) Met de volgende bepalingen moeten druiven aan de wijnstok verkocht worden. Ongewassen schillen en pitten en bezinsel moet de koper achterlaten. Opslagplaats voor de wijnen wordt ter beschikking gesteld tot aan de eerstvolgende Kalendae van oktober. Als je ze niet voordien hebt weggehaald, kan de meester met de wijn doen wat hij wil. De rest van de bepalingen als bij de olijven aan de boom.

(#) Wijn in vaten moet op de volgende manier te worden verkocht. Per culleus wijn wordt eenenveertig urna gegeven.\* Er wordt alleen wijn geleverd die niet zuur is en niet muf. Binnen drie dagen moet de koper hem proeven; beslissend is hierbij het oordeel van een man van goede naam. Doet hij dat niet aldus, dan geldt de wijn als geproefd. Zoveel dagen als het proeven van de wijn wordt uitgesteld door toedoen van de meester, even zoveel dagen krijgt de koper erbij.

De wijn moet hij vóór de eerstvolgende Kalendae van januari in bezit nemen. Als hij hem niet voordien in bezit neemt, zal de meester de wijn afmeten. Wat dan is afgemeten, daarvoor moet hij aan de meester betalen. Als de koper erom verzoekt, legt de meester een eed af dat hij het correct heeft gedaan. Opslagplaats voor de wijnen wordt ter beschikking gesteld tot aan de eerstvolgende Kalendae van oktober.



Als hij ze niet voordien heeft weggehaald, kan de meester met de wijn doen wat hij wil. De rest van de bepalingen als bij de olijven aan de boom.

(#) Met welke bepalingen je de winterweide moet verkopen.\* Geef de grenzen aan van wat je verkoopt. De koper mag de weide beginnen te gebruiken vanaf de Kalendae van september. Hij moet van het droge grasland af gaan zodra de pereboom begint te bloeien. Van het bevoeide grasland: zodra de hogerop en lager gelegen burenen hun weiden van water voorzien, dán moet hij eraf gaan. Of stel voor beide een vaste dag vast. Van de rest van de weidegrond moet hij op de Kalendae van maart vertrekken.

Voor een tweetal tamme runderen en één ruin is, gedurende de tijd dat de koper weidt, de meester het recht om te weiden voorbehouden. Van groenten, asperges, hout, water, paden en wegen blijft de meester het gebruiksrecht voorbehouden. Als de koper, de herders of het vee van de koper de meester enigerlei schade berokkenen, moet hij die vergoeden, volgens het oordeel van een man van goede naam. Als de meester, zijn personeel of zijn vee de koper enigerlei schade berokkenen, moet er vergoed worden, volgens het oordeel van een man van goede naam. Totdat de koper voor het geld garanties geeft of de schuld op een ander overdraagt, dienen vee en personeel dat zich daar bevindt als onderpand. Als over deze zaken enig geschil ontstaat, moet er rechtspraak te Rome plaatsvinden.

(#) Vruchtgebruik van de schapen moet met de volgende bepalingen verkocht worden. Per dier geeft de koper anderhalve libra kaas, de helft droog. Melk: van wat hij op feestdagen gemolken heeft de helft, op andere dagen een urna melk. Bij deze bepalingen geldt een lam dat een dag en een nacht heeft geleefd mee voor het vruchtgebruik.\* Op de Kalendae van juni moet de koper het vruchtgebruik beëindigen; als er een schrikkelmaand is, op de Kalendae van mei.

Meer dan dertig lammetjes hoeft hij niet over te laten.\* Schapen die niet geworpen hebben tellen als twee voor één bij het vruchtgebruik. Binnen tien maanden na de dag waarop hij wol en lammetjes verkoopt, moet hij geld van de opbrengst door de inzamelaar laten overdragen.

Per tien schapen mag hij één varken voeren met wei. De veepachter moet twee maanden na afloop een herder ter beschikking stellen. Totdat hij de meester garanties heeft gegeven of heeft betaald, dient deze als onderpand.

#### DIVERSEN [CLX-CLXX]

(#) Wanneer zaad van de cipres moet worden ingezameld en gezaaid, wanneer het afleggen moet gebeuren, en op welke wijze een cipressen-gaard aangeplant moet worden, is door Minius Percennius uit Nola op de volgende manier aangegeven.

Zaad van de Tarentijnse cipres moet worden ingezameld gedurende de lente, het hout zodra de gerst geel wordt. Zodra je het hebt ingezameld, moet je het in de zon leggen en het zaad schoonmaken. Sla het droog op, zodat het droog te voorschijn

gehaald wordt. Zaai in tijdens de lente op een plek waar de aarde heel rul is, de soort die men 'zwart' noemt waar water in de buurt is. Deze plek eerst goed bemesten met geite- of schapemest, dan omzetten met de dubbele spade. Meng de aarde en de mest goed dooreen, ontdoe haar van onkruid en gras, en maak de aarde goed klein. Maak bedden van steeds vier voet breed; maak ze een beetje hol, zodat er water in kan staan. Maak hiertussen voren, vanwaaruit je onkruid uit de bedden kunt verwijderen. Zaai, zodra de bedden zijn gemaakt, het zaad dicht opeen, zoals vlas gewoonlijk wordt ingezaaid. Zift daarover aarde met een zeef, zift de aarde een halve vinger hoog. Vlak dit goed met een plank, of met de handen of de voeten.

Als het eens niet regent zodat de aarde uitgedroogd is, laat dan zachtjes water over de bedden vloeien. Als je daar niets hebt om mee te bevoeien, voer dan water aan en giet het er langzaam over uit. Zorg dat je telkens wanneer het nodig is water toevoegt. Als er onkruid is opgekomen, zorg dan dat je het ervan ontdoet. Ontdoe het van onkruid als dat nog heel jong is, en telkens wanneer nodig.

's Zomers moet het zo gebeuren als gezegd. En zodra het zaad gezaaid is, moet er stro op; zodra de loten beginnen te groeien, moet dat er weer af.

(#) Over bezems van twijgen, op de manier als aangegeven door de Manlii.\* Maak binnen dertig dagen nadat je de druiven hebt geplukt een keer bezems van droge olmetwijgen. Bind die vast aan een kleine stok. Borstel hiermee de wanden van de vaten overal van binnen goed af, zodat er geen bezinksel aan de wanden blijft zitten.

(#) Wijn van bezinksel maak je als volgt. Neem hiervoor twee Campaanse olijvenzakjes. Vul deze met bezinksel, leg ze onder de persboom en pers ze uit.

(#) Hoe je zonder problemen wijn voor kopers kunt afmeten. Maak hiervoor een kuip van een culleus. Deze moet aan de bovenkant vier handvatten hebben zodat zij verplaatst kan worden. Maak aan de onderkant een gat en doe hier een buis door, zodanig dat zij naar behoren afgesloten kan worden. Maak ook een gat aan de bovenkant, juist waar de inhoud een culleus is.\* Plaats haar op een verhoging tussen de vaten, zodanig dat de wijn vandaaruit in de wijnzak kan lopen. Deze vullen, daarna de kuip afsluiten.

(#) 's Winters moet water van het land verwijderd worden. In hoogland moet men de afvoergeulen schoonhouden. Vooral aan het begin van de herfsttijd, als het stoffig is, dreigt er gevaar door water. Wanneer het begint te regenen, moet het personeel met ijzeren stangen en hakken naar buiten trekken, de geulen vrijmaken en het water naar de wegen leiden, en moet het zorgen dat het buiten het zaaiveld stroomt.

In de hof moet men bij regen rondkijken of het ergens lekt, en dit met houtskool markeren. Dan kan, als het is opgehouden met regenen, de dakpan vervangen worden. Als ergens in de gewassen, op het zaailand of in de geulen water blijft staan, of iets het water in de weg staat, moet dit worden uitgenomen, opengelegd en weggeruimd.

(#) Over hoe goed kool is voor de spijsvertering. Kool is het die alle andere groenten overtreft. Eet haar gekookt of rauw. Als je haar rauw eet, doop haar dan in azijn. Ze is uitstekend voor de spijsvertering, geeft een goede stoelgang, en je plas zal dan overal tegen helpen. Als je bij een feestmaal veel wilt drinken en wilt tafelen

naar believen, eet dan vóór tafel rauwe kool met azijn, zoveel je wilt. En eet eveneens na tafel een stuk of vijf bladeren: het maakt je net of je niets gegeten hebt, en je kunt drinken zoveel je wilt.

Als je wilt overgeven, neem dan vier libra kool van de gladste soort. Maak hiervan drie gelijke bundels, en bind die samen. Zet daarna een pot met water op. Zodra het aan de kook raakt, eventjes één bundel erin laten zakken. Het koken houdt dan op. Daarna, als het aan de kook raakt, opnieuw eventjes erin laten zakken: tel tot vijf en haal hem eruit. Doe dit eveneens met de tweede bundel, en eveneens met de derde. Gooi ze daarna bij elkaar in een vijzel, stamp ze klein, haal ze eruit en doe ze in een linnen doek. Pers het sap uit, ongeveer een hemina, boven een aarden bekertje. Doe daar een snufje zout bij, ongeveer zoveel als een wikerwt, en fijngewreven komijn, zoveel dat het ernaar ruikt. Zet daarna het bekertje in een heldere nacht buiten. Wie het gaat drinken, moet tevoren een warm bad nemen, honingwater drinken en zonder eten naar bed gaan. Daarna moet hij 's ochtends het sap drinken, vier uur wandelen en zaken doen, als hij die heeft. Zodra de neigingen komen en misselijkheid hem overvalt, gaan liggen en braken. Hij zal zoveel gal en slijm opgeven dat hij zelf verbaasd is waar het allemaal vandaan komt. Daarna, zodra het naar onderen gaat, een hemina of iets meer drinken. Als het te hard gaat, twee lepels fijn meel in water strooien, een beetje ervan drinken en het komt tot stilstand.

Maar voor wie last heeft van darmkramp, moet men kool in water laten weken.\* Gooi haar, zodra ze week is, in warm water, kook haar net zolang tot ze goed sappig is en giet het water af. Doe er daarna zout bij en een beetje komijn, doe er ook bloem van gerstemeel bij en olie. Daarna aan de kook brengen en in een schaal gieten om te laten afkoelen. Wrijf hierin fijn wat de zieke aan voedsel wil; daarna eet hij het. Maar als hij de kool zonder iets erbij kan eten, eet hij die. En als hij vrij van koorts is, geef dan wat sterke, donkere wijn; aangelengde moet hij zo min mogelijk drinken. Is er wel koorts, dan water. Doe dit elke dag 's ochtends. Geef niet veel, zodat het hem niet tegen gaat staan en hij ook verder met smaak kan eten. Geef op dezelfde manier aan een man, een vrouw en een kind.

Nu over degenen bij wie het plassen moeilijk gaat, of bij wie het druppelsgewijs gaat. Neem een kool en gooi die in kokend water; eventjes koken, zodat de kou er nog in zit; daarna het water afgieten, maar niet helemaal. Doe hierbij goed wat olie, zout en een beetje komijn, en breng het even aan de kook. Daarna het nat hiervan koud innemen en de kool zelf eten, zodat hij zo snel mogelijk verteert. Doe dit elke dag.

(#) Over de kool van Pythagoras,\* wat daarin voor goeds en heilzaams zit. Om te beginnen moet je te leren welke soorten kool er zijn, en hoe elk van aard is. Op alles heeft ze een heilzame invloed, en met de warmte verandert ze telkens van droogte en tegelijk van vochtigheid, van zoetheid, bitterheid en scherpte. Maar de zogenaamde 'Zeven Goede Eigenschappen' bezit deze kool in haar gemengde natuur allemaal.\*

Welnu, om je de aard hiervan te leren kennen: de eerste soort is de zogeheten 'gladde'. Ze is fors, met brede bladeren en een grote stengel, en is krachtig van aard en zeer werkzaam. De tweede is kroes en wordt *apiacon*\* genoemd. Deze is van aard

en uiterlijk goed, en haar geneeskracht is groter dan van de hierboven beschreven soort. En er is ook nog een derde, die 'zacht' genoemd wordt, met kleine stelen en tener. Ze is het scherpste van al deze soorten, met slechts weinig sap maar het heftigst in uitwerking.

Weet allereerst: van alle kolen is er geen andere soort zo bruikbaar als geneesmiddel. Breng haar op alle wonden en zwellingen aan in fijngewreven vorm. Zij reinigt alle ontstoken plekken en maakt ze zonder pijn weer gezond. Ook maakt ze gezwollen plekken rijp, ook laat ze die doorbreken, en ook reinigt ze alle zwerende wonden en etterbuilen en maakt ze weer gezond zoals geen ander geneesmiddel dat kan. Maar voordat je haar aanbrengt, de plek met veel warm water wassen; breng haar daarna tweemaal daags fijngewreven erop aan: dit haalt alle zwering weg. (Zwarte etterbuilen: die stinken en geven vuile pus af. Witte zijn etterig maar fistelachtig en etteren van binnen in het vlees.) Op deze wonden zulke kool wrijven: ze maakt weer gezond. Ze is het beste tegen zulke wonden.

En als iets verrekt is, moet je het tweemaal daags met warm water behandelen en gewreven kool erop aanbrengen: ze maakt het snel weer gezond. Tweemaal daags aanbrengen. Ze neemt de pijn weg. En als iets gekneusd is, laat ze de abcessen openbreken. Gewreven kool erop aanbrengen: ze maakt het weer gezond. En als er op borsten een ontsteking of kankergezwel ontstaat, moet je er gewreven kool op aanbrengen: ze maakt het weer gezond. En als een ontsteking niet tegen de scherpste van de kool kan, dan wat gerstemeel erdoor mengen en zo aanbrengen. Al dit soort ontstekingen maakt zij weer gezond zoals geen ander geneesmiddel dat kan of reinigt. En als een jongen of meisje zo'n ontsteking heeft, dan wat gerstemeel erbij doen.

En wil je haar gesneden, gewassen, droog en besprenkeld met zout en azijn eten: niets is gezonder dan dat. Om met meer smaak te eten, kun je haar besprenkelen met honingazijn. Als zij dan gewassen en droog is, met wijnruit en koriander, gesneden en met zout bestrooid, eet je haar met wat meer smaak. Het doet goed en laat niets verkeerd in het lichaam zitten, en geeft een goede stoelgang. Zit er binnen eerst nog iets verkeerd: ze maakt alles weer gezond, trekt alles weg uit het hoofd en de ogen en maakt het weer gezond. Deze kool moet men 's ochtends eten op de nuchtere maag.

Als de gal zwart is, als de milt opgezet is, als het hart pijn doet, of de lever, de longen of de ingewanden: in één woord alles wat van binnen pijn geeft, maakt ze weer gezond. Rasp hier ook wat gentiaan bij: dat is goed. Want wanneer alle aderen opgeblazen zijn van het voedsel, kunnen ze de adem niet overal in het lichaam brengen;\* daaruit ontstaat dan een ziekte. Wanneer door veel eten de stoelgang stopt, als je dan naar verhouding genoeg kool nuttigt (zoals ik je met klem aanraad!), komt van het nuttigen van dat andere geen ziekte.

Maar tegen gewrichtsziekte is er niets wat zo helpt als rauwe kool (als je haar kleingesneden eet, met droge, kleingesneden wijnruit en koriander, en hierbij geraspte gentiaan), en kool besprenkeld met honingazijn en zout. Als je dit nuttigt, kun je alle gewrichten weer bewegen. Het kost niets, en als het wat kostte, was het

toch te proberen omwille van je gezondheid. Dit moet je 's ochtends op de nuchtere maag eten.

Als iemand lijdt aan slapeloosheid of ouderdomszwakke, kun je hem met dezelfde behandeling gezond maken. Maar geef de man de kool dan wel gebakken, ingevet en warm met een beetje zout, op de nuchtere maag. Hoe meer hij eet, des te sneller zal hij van die ziekte genezen.

Voor wie last heeft van darmkramp, moet je het volgende doen. Kool goed weken, daarna in een pot gooien en goed afkoken. Giet het water af, zodra ze goed gaar is. Doe hier goed wat olie bij, een snuffje zout, komijn en bloem van gerstemeel. Laat daarna goed koken. Doe haar, zodra ze gaar is, op een schaal. Geef dit te eten, indien mogelijk, zonder brood; zo niet, geef dan wat droog brood om erin te dopen. En als hij geen koorts heeft, geef dan wat donkere wijn te drinken. Hij zal snel weer gezond worden.

En als het eens voorkomt dat iemand zwakkelijk is, dan kan het volgende hem weer gezond maken. Hij moet dan kool eten zoals boven beschreven, en bovendien moet je de urine bewaren van iemand die vaak kool gegeten heeft. Maak die warm, en laat de man erin zakken. Met deze verzorging maak je hem snel weer gezond; het is een beproefd middel. Zo ook kleine kinderen: baad je die in deze urine, dan worden ze nooit zwakkelijk. En smeer bij mensen van wie de ogen niet helder genoeg zijn, die in met deze urine; dan zullen zij beter zien. Als hoofd of nek pijn doen, was ze dan warm met deze urine, dan doen ze geen pijn meer. En als een vrouw met deze urine haar delen warmt, zullen ze nooit te veel vocht afscheiden. En het warmen moet als volgt. Als je het in een schaal aan de kook hebt gebracht, plaats het dan onder een kruk waar een gat inzit. Daar moet de vrouw op gaan zitten. Afdekken en rondom kleren om haar heen leggen.

Wilde kool heeft de grootste kracht. Men moet haar drogen en in goed kleine stukjes te wrijven. Als je iemand wilt purgeren, mag hij daags tevoren 's avonds niet eten. 's Ochtends op de nuchtere maag gewreven kool geven, met vier cyathus water. Niets purgeert zo goed, noch nieskruid, noch trechterwinde, en zonder gevaar. En weet dat het heilzaam is voor het lichaam: mensen die je niet gelooft gezond te kunnen maken, maak je dat wel.

Wie met dit purgeermiddel gepurgeerd gaat worden, moet je als volgt verzorgen. Geef het hem in dunne pap gedurende zeven dagen. Wil hij eten, geef dan ezelsvlees. Als hij niet wil eten, geef dan gekookte kool en brood. Hij moet licht aangelengde wijn drinken, en zelden in bad gaan, maar zelf gebruiken. Wie aldus gepurgeerd is, zal een duurzame gezondheid genieten, en krijgt geen ziekte tenzij door eigen schuld.

En als iemand een etterende of nog verse ontsteking heeft, besprenkel dan deze wilde kool met water en breng die erop aan: je maakt het weer gezond. En als er een fistel is, moet je een propje erin duwen. Als het propje er niet in kan, los het dan op, doe het in een blaas, en maak daar een buisje aan vast; op die manier aanduwen en in de fistel laten gaan. Dit maakt snel weer gezond. En op alle oude en nieuwe

ontstekingen wilde kool aanbrengen in fijngewreven vorm met honing. Het maakt weer gezond.

Als er binnen in de neus een poliep zit, wat droge, gewreven wilde kool op de hand leggen en naar de neus brengen. Dan lucht opsnuiven, zoveel je kunt. Binnen drie dagen valt de poliep eruit. En zodra ze uitgevallen is, toch een paar dagen lang hetzelfde blijven doen, om de wortels van de poliep helemaal weg te halen.

Als je met je oren te weinig hoort, wrijf dan wat kool met wijn, pers het sap uit, en druppel het lauw in je oren. Al snel zul je beseffen dat je beter hoort.

Op huiduitslag bij de schede kool aanbrengen: het maakt haar weer gezond en voorkomt ontsteking.

(#) De darmen leegmaken moet op de volgende manier: als je je eens goed wilt leegmaken, neem dan een pot, doe daar zes sextarius water in, en doe daar een schenkelbeen in. Als je geen been hebt, doe er dan een stuk schenkel van een halve libra met zo min mogelijk vet in. Als het al gaar begint te worden, doe er dan nog twee stronkjes kool bij, twee stronkjes biet met wortel en al, een loot van de eikvaren, een weinig bingelkruid, twee libra zeemosselen, één hardervis, één schorpioen, zes slakken, een vuistvol linzen. Dit alles laten inkoken tot drie sextarius soep; geen olie erbij doen. Neem hieruit een sextarius, lauw. Doe hier één cyathus Koïsche wijn bij, drink dit en rust tussendoor even uit. Vervolgens nogmaals op dezelfde manier, vervolgens een derde keer: je zult je goed leegmaken. En als je daarop Koïsche wijn met water wilt drinken, dan mag je die drinken. Van die vele dingen kan al één van de genoemde, welke je maar wilt, de darmen leegmaken. Maar het zijn juist hierom zoveel dingen dat je je er goed van leegmaakt, en dit is prettig.

(#) Middel tegen schaafplekken. Draag als je op pad gaat, een twijgje Pontische alsem onder je ring.\*

(#) Als iets verrekt is, wordt het weer gezond met de volgende bezwering. Neem een groen stuk riet van vier of vijf voet lang en breek het doormidden. Twee mannen moeten het tegen de heupen aanhouden. Begin te bezweren: 'motas vaeta daries dardares astataries dissunapiter,' totdat beide helften weer samenkomen.\* Zwaai erover met een ijzeren mes. Zodra ze weer samenkomen en elkaar raken, pak het mes dan in de hand en snij rechts en links iets van het riet af. Bind het tegen de verrekking of tegen de breuk aan, en het wordt weer gezond. En toch elke dag bezweren als voor een verrekking, of op de volgende manier: 'huat haut haut istasis tarsis ardannabou dannaustra.'

(#) Hoe asperges gezaaid moeten worden. Je moet een plek die vocht bevat goed omspitten, of doe dit op een vette plek. Als ze omgespit is, moet je bedden maken, zodanig dat je rechts en links kunt schoffelen en wieden en er niet op getrapt wordt. Als je de bedden vormt, maak dan een tussenruimte tussen de bedden, een halve voet breed naar alle kanten. Daarna zaaien, in een rechte lijn met een stok telkens twee of drie zaadkorrels inbrengen en met dezelfde stok de holte met aarde bedekken. Vervolgens over de bedden goed wat mest strooien. Zaai na de lentenachtevening.

Verwijder dikwijls onkruid, zodra het opgekomen is, en pas op dat de asperge niet tegelijk met het onkruid wordt uitgerukt. 's Winters in het jaar dat je hebt gezaaid moet je ze afdekken met stro, zodat ze niet van boven bevroren. Vervolgens vroeg in het voorjaar openleggen, schoffelen en wieden. Drie jaar nadat je gezaaid hebt, moet je ze vroeg in het voorjaar afbranden. Schoffel vervolgens niet eerder dan dat de asperges zijn opgekomen, zodat je bij het schoffelen de wortels niet beschadigt. In het derde of vierde jaar de asperges vanaf de wortels steken (want als je ze afbreekt, ontstaan er uitlopers en sterven die tussentijds af). Je mag net zolang steken totdat je ziet dat ze zaad schieten. Het zaad wordt rijp tegen de herfst. Dan, wanneer je het zaad genomen hebt, afbranden, en wanneer de asperges weer beginnen op te komen, schoffelen en mesten.

Na acht of negen jaar, wanneer ze al oud zijn, moet je ze uitplanten en op de plek waar je ze gaat zetten de aarde goed ompitten en bemesten. Maak vervolgens geultjes waar je de wortels van de asperges in kunt laten zakken. De tussenruimte tussen de wortels van de asperges mag niet minder zijn dan telkens één voet.

Steek ze, en graaf er zo omheen dat je makkelijk kunt steken. Pas op dat ze niet breken. Zorg dat je zoveel mogelijk schapemest erop aanbrengt. Dat is het beste hiervoor; andere mest geeft onkruid.

(#) Pekelen van hammen en Puteolaanse lapjes. Hammen moet men als volgt pekelen in een vat of in een bak. Wanneer je hammen gekocht hebt, moet je de klauwen eraf hakken. Gemalen Romeins zout: een halve schepel per stuk. Strooi zout op de bodem van het vat of de bak. Leg dan de ham in, met het zwaard naar beneden, en overdek haar helemaal met zout. Leg dan een tweede erbovenop, overdek die op dezelfde manier, en zorg dat er geen vlees tegen vlees komt. Overdek ze allemaal op die manier. Zodra je ze allemaal samen hebt ingelegd, moet je bovenop met zout overdekken, zodat er geen vlees te zien is, en vlak maken. Zodra ze vijf dagen in het zout gezeten hebben, haal ze dan uit met zout en al. Wat de bovenste waren nu de onderste maken, en op dezelfde manier overdekken en inleggen. Haal na in totaal twaalf dagen de hammen uit, wrijf al het zout weg en hang ze twee dagen in de wind. Wrijf ze op de derde dag goed af met een spons, smeer ze helemaal in met olie en hang ze twee dagen in de rook. Op de derde dag afhalen, helemaal insmeren met een mengsel van olie en azijn en ophangen aan het vleesrek. Noch de mot noch maden zullen eraan komen.

+++

## AANTEKENINGEN

p.00 *weg kunt gaan* Bedoeld is kennelijk: zonder dat je je meteen verplicht hebt tot koop.

p.00 *honderd iugerum* Voor alle Romeinse maataanduidingen, zie de lijst achterin.

p.00 *vaten* Overal waar Cato spreekt over ‘vaten’ bedoelt hij opslagvaten van aardewerk, niet van hout. Vandaar de noodzaak om de poreuze wanden te teren.

p.00 *personeel* Onder deze term (Lat. *familia*) vallen alle dienstdoende werkrachten in een huishouden, zowel slaven als vrijen. Slaven werden soms geketend, zie bijvoorbeeld p. 000.

p.00 *aan land ontbreekt* De bedoeling is: bouw in de juiste verhouding tot het land, dus niet te groot.

p.00 *paard vet* Het Latijnse spreekwoord is letterlijk: ‘Het aangezicht komt vóór het achterhoofd’. Een bondige weergave zou zijn: ‘Beter met je oog erop, dan met je rug ernaar toe.’

p.00 *Kruiswegenfeest* De *Compitalia*, een oud-Romeins winterfeest ter ere van de goden van de kruiswegen.

p.00 *witgele olijf* Cato duidt verschillende soorten olijven aan. Waar de naam een geografische aanduiding bevat, doorgaans verwijzend naar delen van Italië, is die in de vertaling overgenomen. Waar de naam iets zegt over het uiterlijk, is gezocht naar een equivalent in het Nederlands. Ditzelfde geldt ook voor de verderop genoemde soorten druiven.

p.00 *dubbele spade* Een speciaal soort spade, met een aparte voetsteun boven het blad.

p.00 *tweehonderd veertig iugerum land* zestig hectare. Cato kiest hier afwijkende afmetingen: tweehonderd veertig morgen voor een olijfgaard, en in het volgende hoofdstuk: honderd voor een wijngaard. De Romeinse landbouw-schrijver Varro vertelt dat in beide gevallen tweehonderd morgen standaard was. Het gaat hierbij om grote bedrijven: een olijfgaard van tweehonderd morgen telde zo’n zesduizend olijfbomen.

p.00 *weefgetouw met juk* De tekst is onzeker. Het gaat in elk geval om een staand weefgetouw.



p.00 *schuim* Bedoeld is ‘bloem’, een mengsel van onbruikbare stoffen dat bij het gistingsproces aan de oppervlakte komt.

p.00 *vleesrek* Een *carinarium*, een soort stellage waaraan hammen of perskabels opgehangen werden.

p.00 *getroffen wordt* Tijdens de bouw.

p.00 *van het teken* Een raadselachtig zinnetje: ‘teken’ (*signum*) duidt misschien op een afspraak of contract, maar zou ook kunnen verwijzen naar een sterrenbeeld en dus naar een seizoen. In beide gevallen blijft het vreemd dat er sprake is van een ‘arbeido hard als hout.

p.00 *die nieuw is* Waarschijnlijk grond die het jaar tevoren braak heeft gelegen.

p.00 *olijfvocht* Behalve olie bevat de olijf ook een waterige, bittere substantie, *amurca*, die bij het persen vrijkomt. Dit olijfvocht wordt gebruikt voor tal van praktische toepassingen, onder meer als bemestings- of bestrijdingsmiddel.

p.00 *ossetong* Een plant.

p.00 *stek inzet* Een dergelijk plantgat zou te ruim worden en de wortels eerder doen uitdrogen.

p.00 *een beetje hol* De ruggen, hoger liggende stroken aarde tussen de voren, zijn in het midden een klein beetje uitgehold. Daardoor blijft er water in staan.

p.00 *ingebracht* De hierna volgende zinnen geven nadere details over de techniek die in deze zin is aangeduid.

p.00 *Dat kunnen ze* Bedoeld zijn kennelijk de ploegossen.

p.00 *vier libra brood* Geketenden konden niet zelf de tarwe malen en bewerken. Zij kregen brood verstrekt. In hun geval betreffen de cijfers dagrantsoenen. Vier libra (ca. 1,3 kilo) is een forse hoeveelheid. We moeten hierbij niet denken aan grote aantallen broden, maar aan zeer compact brood (gist werd nauwelijks gebruikt). Teruggerekend naar de hoeveelheid tarwe kregen de geketenden meer voedsel dan de anderen. Dit wijst erop dat hun werk veel zwaarder was, iets wat ook bekend is uit andere bronnen.

p.00 *een amphora* Per maand, naar boven afgerond. Dezelfde cijfers gelden vermoedelijk ook voor de hier niet vermelde twaalfde maand.

p.00 *Saturnalia* Een bekend Romeins feest, gevierd medio december. In de tijd van Cato zal het feest hooguit enkele dagen geduurd hebben; op het einde van de republiek duurde het drie dagen, later vijf. De Compitalia werden korte tijd na de Saturnalia gevierd, op een door de praetor nader vastgestelde datum.

p.00 *een jaar (...)* De tekst is hier bedorven. Er stond vermoedelijk: zeven of acht quadrantel.

p.00 *viijfhonderd eenentwintig libra hooi* De cijferaanduiding wordt niet door iedereen hetzelfde geïnterpreteerd. In elk geval is het niet verenigbaar met de elders genoemde hooirantsoenen. Bij de hierna genoemde ruwe klaver staat geen cijfer; dat is weggevalen of misschien door Cato niet nader gespecificeerd, hoewel het hier juist gaat om een kort totaaloverzicht.

p.00 *voor de oogst* De zin is enigszins cryptisch geformuleerd. Cato bedoelt waarschijnlijk dat er zeer veel wikke moet worden gezaaid, zowel voor de consumptie als voor de nieuwe inzaai.

p.00 *er te zijn* Op de komende bladzijden geeft Cato enige aanwijzingen voor het oogsten, die soms onvolledig en rommelig lijken. Dat komt onder meer doordat veel oogstwerk wordt aanbesteed aan arbeiders van buiten het eigen bedrijf. De taak van de eigenaar of beheerder bestaat dan vooral in het zorgen voor de nodige materialen, zoals wagens en persen. De oogst van olijven en druiven begon in september. Daarmee is Cato dus weer bij de herfst beland, en komt de chronologische rode draad van het 'boerenjaar' ten einde.

p.00 *kabeltje* Waarschijnlijk als disselriem gebruikt.

p.00 *impregneren* De poreuze wanden van de aarden vaten moeten, net als bij het teren, vochtdicht worden gemaakt.

p.00 *hete kolen* Brandende kooltjes vormen een op het eerste gezicht merkwaardig, magisch onderdeel van het middel. Ook uit andere ingrediënten en uit de bereiding en toediening van het middel blijkt de grote rol van magie.

p.00 *hoorn* Door Latijnse schrijvers na Cato wordt het voorschrift in dezelfde bewoordingen gegeven. Kennelijk is het hoorn van de hoeven bedoeld. Maar er zijn ook bronnen waarin sprake is van het insmeren van 'de horens'. In dat geval heeft het gebruik alleen een magische waarde. Het hier gebruikte *cornua* laat beide interpretaties toe. In het algemeen lopen bij Cato de 'technische' en 'magische' sfeer nog vloeiend in elkaar over.

p.00 *gekneed brood* Getuige de toevoeging werd brood normaal niet of veel minder gekneed. Het gaat hier en in de volgende recepten om recepten voor luxe-etenswaren. Ze werden gebruikt op religieuze feestdagen, en waren niet bestemd voor normale consumptie door het personeel. Opmerkelijk is dat de toevoeging van zout steeds onvermeld blijft, hoewel het zeker gebruikt werd.

l De ruggen, hoger liggende stroken aarde tussen de voren, zijn in het midden een klein beetje uitgehold. Daardoor blijft er water in staan.

p.00 *ingebracht* De hierna volgende zinnen geven nadere details over de techniek die in deze zin is aangeduid.

p.00 *Dat kunnen ze* Bedoeld zijn kennelijk de ploegossen.

p.00 *vier libra brood* Geketenden konden niet zelf de tarwe malen en bewerken. Zij kregen brood verstrekt. In hun geval betreffen de cijfers dagrantsoenen. Vier libra (ca. 1,3 kilo) is een forse hoeveelheid. We moeten hierbij niet denken aan grote aantallen broden, maar aan zeer compact brood (gist werd nauwelijks gebruikt). Teruggerekend naar de hoeveelheid tarwe kregen de geketenden meer voedsel dan de anderen. Dit wijst erop dat hun werk veel zwaarder was, iets wat ook bekend is uit andere bronnen.

p.00 *een amphora* Per maand, naar boven afgerond. Dezelfde cijfers gelden vermoedelijk ook voor de hier niet vermelde twaalfde maand.

p.00 *Saturnalia* Een bekend Romeins feest, gevierd medio december. In de tijd van Cato zal het feest hooguit enkele dagen geduurd hebben; op het einde van de republiek duurde het drie dagen, later vijf. De Compitalia werden korte tijd na de Saturnalia gevierd, op een door de praetor nader vastgestelde datum.

p.00 *een jaar (...)* De tekst is hier bedorven. Er stond vermoedelijk: zeven of acht quadrantal.

p.00 *vijfhonderd eenentwintig libra hooi* De cijferaanuiding wordt niet door iedereen hetzelfde geïnterpreteerd. In elk geval is het niet verenigbaar met de elders genoemde hooirantsoenen. Bij de hierna genoemde ruwe klaver staat geen cijfer; dat is weggefallen of misschien door Cato niet nader gespecificeerd, hoewel het hier juist gaat om een kort totaaloverzicht.

p.00 *voor de oogst* De zin is enigszins cryptisch geformuleerd. Cato bedoelt waarschijnlijk dat er zeer veel wikke moet worden gezaaid, zowel voor de consumptie als voor de nieuwe inzaai.

p.00 *er te zijn* Op de komende bladzijden geeft Cato enige aanwijzingen voor het oogsten, die soms onvolledig en rommelig lijken. Dat komt onder meer doordat veel oogstwerk wordt aanbesteed aan arbeiders van buiten het eigen bedrijf. De taak van de eigenaar of beheerder bestaat dan vooral in het zorgen voor de nodige materialen, zoals wagens en persen. De oogst van olijven en druiven begon in september. Daarmee is Cato dus weer bij de herfst beland, en komt de chronologische rode draad van het ‘boerenjaar’ ten einde.

p.00 *kabeltje* Waarschijnlijk als disselriem gebruikt.

p.00 *impregneren* De poreuze wanden van de aarden vaten moeten, net als bij het teren, vochtdicht worden gemaakt.

p.00 *hete kolen* Brandende kooltjes vormen een op het eerste gezicht merkwaardig, magisch onderdeel van het middel. Ook uit andere ingrediënten en uit de bereiding en toediening van het middel blijkt de grote rol van magie.

p.00 *hoorn* Door Latijnse schrijvers na Cato wordt het voorschrift in dezelfde bewoordingen gegeven. Kennelijk is het hoorn van de hoeven bedoeld. Maar er zijn ook bronnen waarin sprake is van het insmeren van ‘de horens’. In dat geval heeft het gebruik alleen een magische waarde. Het hier gebruikte *cornua* laat beide interpretaties toe. In het algemeen lopen bij Cato de ‘technische’ en ‘magische’ sfeer nog vloeiend in elkaar over.

p.00 *gekneed brood* Getuige de toevoeging werd brood normaal niet of veel minder gekneed. Het gaat hier en in de volgende recepten om recepten voor luxe-etenswaren. Ze werden gebruikt op religieuze feestdagen, en waren niet bestemd voor normale consumptie door het personeel. Opmerkelijk is dat de toevoeging van zout steeds onvermeld blijft, hoewel het zeker gebruikt werd.

p.00 *opstaande rand* Bedoeld is: de bodem. De uitstekende randen hiervan worden even later om de vulling heen gevouwen en vormen zo de korst.

p.00 *Mars Silvanus* Mars in de hoedanigheid van een bosgod. Het is echter ook mogelijk dat twee verschillende goden bedoeld zijn. In de zin volgend op ‘bid...’ gaat het om een rituele formule die moet worden uitgesproken.

p.00 *koken* Over het kookproces zegt Cato niets; uit een andere bron blijkt dat de ingrediënten in *kokend* water moeten worden gedaan. Brij was in de vroege Republiek, toen men nog geen brood kende, het gewone voedsel. De hier beschreven soort brij is kennelijk van Romes grote vijand Carthago overgenomen.

p.00 *gewoon zout* Bij de Romeinen veelal: onzuiver zout verkregen uit indamping van zeewater.

p.00 *nieuw maatvat* Bedoeld is een groot maatvat van ruim dertig liter.

p.00 *zeewater* Deze alinea is een nadere uitleg van het eerder vermelde ‘zeewater’.

p.00 *geen wijn vast* Wat Cato hier beschrijft, lijkt onmogelijk. Klimophout is voor alle vocht ondoordringbaar.

p.00 *stoelgang te bevorderen* Het gaat hier niet om een doublure, maar om een andere methode om laxerende wijn te maken, evenals in de volgende paragraaf.

p.00 *à la vinaigrette* Cato gebruikt een van oorsprong Grieks woord dat zoveel betekent als ‘gerecht voor bij (of op) de kaas’. Bedoeld is een luxe-inmaaksel van olijven, olie, azijn en kruiden.

p.00 *waakzamer zijn* Dit voorschrift komt op een merkwaardige plaats. Het verband is zoals vaker associatief: Cato komt waarschijnlijk hierop vanwege de tijdsaanduiding ‘s ochtends’ in het voorgaande.

p.00 *dyspepsie en strangurie* Cato gebruikt hier de Griekse medische termen voor ‘slechte spijsvertering en moeilijk plassen’.

p.00 *springen en wandelen* Dit is geen magische handeling, maar dient om de wormen los te trillen.

p.00 *Jupiter Dapalis* De oppergod krijgt in deze functie een speciale naam: Jupiter van het Offer. In het volgende wordt steeds bedoeld op een tweeledig offer: van voedsel en van wijn.

p.00 *andere bomen* Het onderwerp is al eerder aan de orde geweest (p.000). Daar volgde het op een korte aanduiding van het offer. Hier lijkt het, omgekeerd, een soort excurs in de context van de sacrale, rituele en juridische voorschriften.

p.00 *gekocht kunnen worden* De nu volgende alinea’s behandelen enkele zaken waar eveneens een ‘formeel’ aspect aan zit, zij het van meer concrete aard. Het gaat

bijvoorbeeld over juiste maten van diverse onderdelen, en billijke afspraken. Daarna komt Cato weer op religieuze voorschriften. De behalve Rome genoemde steden liggen in streken ten zuiden van Rome, de meeste in Campanië.

p.00 *vijftien voet* Vergelijk ook p. 000; voor de hierna genoemde olijvenmolen: p.000.

p.00 *uit te besteden* De tekst is hier erg compact. Het gaat om het uitbesteden van het snel te verrichten oogstwerk. Een *politor* (eigenlijk ‘wieder’, hier vertaald als ‘oogster’) neemt het aan, hier niet als dagarbeider, zoals elders, maar als opzichter van een troep seizoenarbeiders. Er is hier sprake van betaling in natura, veelal in de vorm van ongedorst graan. Het percentage commissie is afhankelijk van de kwaliteit van de grond. Gemeten wordt met een korf of een schepel.

p.00 *winstdeler* Ook hier is de tekst zeer kort. De exploitatie van een wijngaard kan men eveneens uitbesteden aan een deelpachter. Deze aannemer deelt dan zowel het risico als de winst. De tekst lijkt aan te geven dat het hier alleen gaat om het niet-essentiële werk in de wijngaard, dus om alles behalve de wijnstokken. De betekenis van de laatste zin van de paragraaf is niet geheel duidelijk.

p.00 *Nonae* De vijfde dag van de maand; in maart, mei, juli en oktober de zevende dag van de maand. De tekst is overigens onzeker.

p.00 *te gebeuren* Het volgende is een van de bekendste passages uit Cato's werk. Het gaat hier om een rituele reiniging (*lustratio*) door middel van een offer van een varken, schaap en stier (*suovitaurlia*). De even verderop aangeduide aanroeping van Janus en Juppiter wordt hier niet expliciet gegeven; zie daarvoor p.000.

p.00 *Manius* Een gewone Romeinse naam. Waarschijnlijk moest hier de werkelijke naam ingevuld worden van degene die het offer uitvoerde.

p.00 *het zwijn-schaap-stiereoffer* In sommige handschriften volgt hierna: ‘Hij verbiedt het noemen van Mars, en van lam en kalf.’ Dit zinnetje lijkt een toevoeging uit latere tijd, ter verklaring van de voorgaande zin: als men jongen offert, moet men toch de geijkte rituele formules aanhouden. Tijdens het slachten mag noch de god, noch een van de dieren afzonderlijk genoemd worden: ze zijn één, ondeelbaar geheel geworden.

p.00 *de beheerster* Typerend genoeg wordt niet de vrouw zelf aangesproken, maar steeds de beheerder die haar bevelen geeft.

p.00 *op de haard leggen* Ter ere van de *Lar familiaris*, de huisgod, die naar men aannam in de haard zetelde.

p.00 *Lucius Manlius* Waarschijnlijk opnieuw een gewone Romeinse naam, waarvoor de werkelijke naam van de eigenaar moet worden ingevuld.

p.00 *zweren* Namelijk dat zij zullen blijven. Om weglopen en wanprestatie te voorkomen worden de werkers premies in het vooruitzicht gesteld, zoals uit de volgende alinea blijkt.

p.00 *aantal sestertiën* Waarschijnlijk het in de vorige alinea genoemde bedrag van twee sestertiën.

p.00 *De olijvenmolens (...)* De tekst is hier bedorven.

p.00 *vindt inhouding plaats* De bewoording is nogal onduidelijk. Bedoeld is: degene die het werk als geheel aanneemt moet de door de eigenaar al eerder gemaakte afspraken overnemen, inclusief de financiële verplichtingen.

p.00 *landgoed in Venafrum* Hier is het onzeker of het gaat om een 'standaard'-naam, dan wel een voor deze regel specifieke plaatsaanduiding.

p.00 *eerste (...)* *geven* Tekst en interpretatie zijn hier uiterst onzeker. Misschien: olijfolie van de eerste persing.

p.00 *Idus* Op de *Idus* van de maand werden veel betalingen verricht. Mogelijk gaat het hier om de *Idus* van de maand daarna, 13 december.

p.00 *eenenveertig urna gegeven* Wijn wordt gemeten per culleus (ca. vijfhonderd tweeëntwintig liter). In plaats van veertig *urna* (veertig maal dertien liter) worden er eenenveertig gegeven, om het verlies bij overgieten te compenseren.

p.00 *dient te verkopen* Cato gebruikt dezelfde woorden als in de vorige paragrafen. Wij zouden hier eerder spreken van 'verpachten' of 'de rechten tijdelijk verkopen'. Gedurende voorjaar en zomer gebruikt de landheer zijn grond om zijn eigen vee te weiden en hooi te maken.

p.00 *voor het vruchtgebruik* Deze regel is bedoeld als stimulans voor de veepachter om de jonkies goed te verzorgen. Immers, als ze na enkele dagen zouden sterven, blijven ze toch meetellen voor wat hij moet afdragen.

p.00 *over te laten* De vertaling en uitleg van deze passage is op verschillende punten omstreden. In de eerste zin gaat het er waarschijnlijk om dat de koper dertig lammetjes niet mag verkopen zoals de andere 'opbrengst'; deze lammetjes dienen ter aanvulling en verjonging van de kudde van de eigenaar. De tweede bepaling lijkt gunstig voor de koper, maar is het niet. Bij twee schapen die niet geworpen hebben moet hij voor één melk en kaas afdragen; zijn opbrengst is echter nihil, omdat deze schapen geen melk geven. De derde bepaling wordt op zeer verschillende manieren uitgelegd; zoals hier vertaald is het een uitleg over de betalingswijze van de koper aan de eigenaar.

p.00 *Manlii* Wie dit zijn is onduidelijk. Gezien het meervoud is het hier geen 'willekeurige naam', maar een aanduiding van een bepaalde familie.

p.00 *een culleus is* Dit 'overloopgat' is duidelijker dan een streepje of ander merkteken. De interpretatie van de volgende zin is onzeker. Hier is aangenomen dat sprake is van de wijnzak van een koper.

p.00 *te laten weken* Sommige recepten zijn zo geformuleerd dat ze bedoeld lijken voor de landheer of beheerder zelf. Andere, zoals de nu volgende, zijn kennelijk vooral bedoeld om bij anderen toe te passen. Te denken valt aan zieke slaven.

p.00 *kool van Pythagoras* Dit gedeelte gaat vermoedelijk terug op een geschrift over planten dat aan Pythagoras werd toegeschreven, maar van later datum is.

p.00 *gemengde natuur allemaal* Deze hele passage is onzeker en wordt op verschillende manieren uitgelegd. In veel uitgaven gebruikt men in plaats van *septem bona*, dat in de handschriften staat, de lezing *septemfolia*. Het gaat in dat geval om een speciale, 'zevenbladerige' kool. Misschien dat in het element 'zeven' een vroeg-Griekse getalsmagie zichtbaar wordt.

p.00 *apiacon* Het woord betekent zoveel als 'peterselie-achtig'.

p.00 *in het lichaam brengen* In de antieke medische theorieën waarop Cato hier zinspeelt, is er nog geen volledige scheiding tussen bloedsomloop, ademhaling en spijsvertering.

p.00 *onder je ring* Dit middel tegen voetwonden is magisch van karakter. Dat geldt wel heel duidelijk voor het hierna volgende gedeelte.

p.00 *weer samenkomen* De oeroude magische woorden zijn hier in hun oorspronkelijke vorm gegeven. Het vertalen ervan is niet mogelijk. Toch valt in sommige ervan wel enige betekenis te herkennen: *motas* wellicht 'verrekkingen';



Cato, Goed boeren, vertaald en toegelicht door Vincent Hunink,  
Athenaeum - Polak & Van Gennep, Amsterdam 1996;  
tweede, elektronische versie 2005  
[www.vincenthunink.nl](http://www.vincenthunink.nl)  
[64 van 67]

*dissunapiter* wellicht ‘weer bij elkaar’ (?). Het gebruik van een ijzeren mes is vermoedelijk bedoeld om de ontsnapping van de opgeroepen magische kracht te verhinderen.

De Latijnse tekst bevat een waarschijnlijk later toegevoegde variant met kleine verschillen in de toverwoorden: ‘Moetas vaeta daries dardaries asiadarides una pe tes.’ Voor de tweede formule is eveneens een variant toegevoegd: ‘Huat hauat huat ista pista sista dannabo dannaustra.’

# LIJST VAN ROMEINSE MATEN EN EENHEDEN

acetabulum:	INH	0,068 l
amphora (= quadrantal):	INH	26 l
congius (= 6 sextarius):	INH	3,26 l
culleus (= 20 amphora of quadrantal):	INH	521,8 l
cyathus (= 1/12 sextarius):	INH	0,045 l
denarius (=4 sestertiën):	MUNT	
drachme (= 1/100 mina):	GEW	4,32 gr
halve schepel (semodius):	INH	4,36 l
handpalm (palmus) (= 4 vinger):	L	7,4 cm
hemina (= cotula):	INH	0,27 l
Idus:	DAG	13e/15e dag
iugerum (240 bij 120 voet):	OPP	0,25 are
Kalendae:	DAG	1e dag
libella (= 0,4 sestertie):	MUNT	
libra (Romeins pond):	GEW	327 gr
mina	GEW	432 gr
Nonae:	DAG	5e/7e dag
quadrans (= 1/4 libra, = 3 unciae):	GEW	81,7 gr
quadrans (= handpalm):	L	7,4 cm
quadrantal (= amphora):	INH	26 l
quartarius:	INH	0,13 l
schepel (modius) (= 1/3 quadrantal):	INH	8,73 l
sestertie	MUNT	
sextarius (= 2 hemina):	INH	0,54 l
sextula (= 1/6 uncia):	GEW	4,5 gr
teriarius:	INH	0,18 l
triobolus (= 1/2 drachme):	GEW	2,16 gr
uncia:	GEW	27 gr
urna (= 4 congius):	INH	13 l
victoriatus (= 3 sestertiën):	MUNT	
vinger (digitus):	L	1,85 cm
voet (pes):	L	29 cm

Cato, Goed boeren, vertaald en toegelicht door Vincent Hunink,  
Athenaeum - Polak & Van Gennep, Amsterdam 1996;  
tweede, elektronische versie 2005  
www.vincenthunink.nl  
[66 van 67]

## Verantwoording

Voor deze vertaling is in principe uitgegaan van de tekst in de Duitse uitgave van Cato's werk door Otto Schönberger (Tusculum reeks; München 1980). Deze is gebaseerd op de standaarduitgave van A. Mazzarino (Teubner reeks). Op een klein aantal punten is gekozen voor de tekst van Raoul Goujard (Budé reeks; Paris 1975). Bij de interpretatie heb ik de vertalingen en de soms uitvoerige commentaren van Schönberger en Goujard gebruikt. Soms heb ik een afwijkende uitleg gekozen, bijvoorbeeld die van de *Oxford Latin Dictionary* of van de agrarisch-historische specialist K.D. White. Voor de inleiding is gebruik gemaakt van literatuur over Cato. Hiervan noem ik alleen het Nederlandstalige overzichtsartikel van J.H. Brouwers: 'Marcus Porcius Cato, politicus en schrijver' (*Spiegel Historiael* 10, 1975, p.522-533).

Gezien de talloze problemen bij de exacte verklaring van Cato's tekst heb ik vaak knopen moeten doorhakken zonder op nuanceringen en discussies in te kunnen gaan. Ik hoop dat ik desondanks voldoende recht heb gedaan aan het moderne onderzoek naar de tekst.

In de vertaling is nadrukkelijk geprobeerd de lapidaire stijl van Cato weer te geven. Plooiën rechtstrijken en rimpels gladmaken heb ik over het algemeen vermeden, tenzij de begrijpelijkheid in gevaar kwam. Een al te soepel lopende Cato is geen Cato.

Een speciaal probleem vormden de zo kenmerkende bondige imperatieven op -to (zoals *facito*, *dicito*, *addito*, *condito*), die in elke alinea voorkomen. Afhankelijk van hun positie en functie in de zin heb ik ze vertaald met een imperatief ('maak...') een infinitief ('...maken.'), of een wending met 'moeten' (zoals 'je moet... maken.'). Ik heb hierbij geprobeerd een zekere afwisseling aan te brengen, mede gezien Cato's voorzichtige streven naar variatie.

Romeinse maten en gewichten heb ik voor het merendeel niet vertaald; naar analogie van het Nederlands gebruik ik ze steeds in het enkelvoud ('3 *quadrantal*'), met uitzondering van het vernederlandste woord 'sestertiën'.

De noten geven enkele toelichtingen die ik noodzakelijk achtte om de tekst te kunnen volgen. Ze pretenderen geen encyclopedische informatie of technische discussies weer te geven.

Bij het werk aan deze vertaling heb ik veel hulp ondervonden van anderen. Ik dank speciaal Prof.dr. J.H. Brouwers (latinist), dr. Stephan Mols (archeoloog) en Mark Pieters (redacteur), die de hele vertaling grondig gelezen en uitvoerig becommentarieerd hebben. Anderen hebben gedeelten of bepaalde onderwerpen van opmerkingen voorzien: Prof.dr. F. Meijer (oud-historicus), Dr. Lucette Oostenbroek (latiniste en vinologe), drs. Huib Lirb (agrarisch historicus), H.H. ter Balkt, Vera Hunink-Dams en Marco Balvers. Al deze meelezers ben ik zeer erkentelijk. Ik hoop dat

Cato, Goed boeren, vertaald en toegelicht door Vincent Hunink,  
Athenaeum - Polak & Van Gennep, Amsterdam 1996;  
tweede, elektronische versie 2005  
[www.vincenthunink.nl](http://www.vincenthunink.nl)  
[67 van 67]

zij iets van hun bijdragen herkennen in dit boek. Als er nog onjuistheden in de tekst zitten, dan is dat natuurlijk alleen mijn schuld.

VH